

LAPORAN INDIVIDU
PRAKTEK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
SMK NEGERI 1 SEWON

Dosen Pembimbing Lapangan PPL
Dr. Kokom Komariah, M.Pd



Disusun Oleh :
METRIYANI
12511244018

PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA
JURUSAN PENDIDIKAN TEKNIK BOGA BUSANA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mengesahkan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang disusun oleh mahasiswa dengan identitas berikut ini :

Nama : Metriyani
NIM : 12511244018
Program Studi : Pend. Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Yogyakarta dari tanggal 10 Agustus – 12 September 2015. Hasil kegiatan tercantum dalam naskah laporan ini.

Bantul, 18 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan	Guru Pembimbing
<u>Dr. Kokom Komariah, M.Pd</u> NIP. 19600808 198403 2 002	<u>Mujirah, S.Pd</u> NIP.19710213 1998032 009
Mengetahui	
Kepala Sekolah SMK NEGERI 1 SEWON	Koordinator PPL SMK NEGERI 1 SEWON

Dra. Hj Sudaryati
NIP. 19600806 199003 2 001

Dra. Sri Sudaryanti
NIP. 19640810 198903 2 015

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan YME yang telah melimpahkan rahmat dan kekuatan-Nya, sehingga dapat menyelesaikan kegiatan PPL dan laporan PPL ini dengan baik.

PPL merupakan salah satu mata kuliah yang wajib di tempuh. Selain itu, PPL memberikan pengalaman belajar mengajar yang dapat memperluas wawasan yang terkait dengan kependidikan dan keprofesionalan guru. Adapun isi laporan ini memuat laporan kegiatan yang dilakukan oleh penulis dalam kegiatan PPL.

Program yang terlaksana mulai tanggal dapat berjalan lancar tentunya berkat bantuan dari banyak pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Rochmat Wahab, M.Pd., M.A. selaku rektor UNY yang telah memberikan izin dan kesempatan melaksanakan PPL.
2. Ibu Dr. Kokom Komariah, selaku dosen pembimbing PPL yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan demi terlaksananya program PPL.
3. Ibu Dra. Hj Sudaryati selaku kepala sekolah yang telah memberikan ijin, sarana dan prasarana dan kesempatan kepada mahasiswa untuk melaksanakan program PPL.
4. Ibu Dra. Sri Sudaryanti selaku koordinator PPL di SMK N 1 Sewon
5. Ibu Mujirah, S.Pd selaku guru pembimbing yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan kepada mahasiswa pada saat akan dan setelah mengajar di kelas.
6. Semua Bapak/Ibu guru dan seluruh staf dan karyawan yang telah membantu selama pelaksanaan program PPL.
7. Siswa-siswi kelas XII Patiseri SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL yang telah mendukung dan berpartisipasi aktif dalam mengikuti program PPL.

Kami menyadari bahwa dalam laporan ini masih banyak kekurangan. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat kami harapkan. Semoga laporan PPL ini bermanfaat bagi mahasiswa PPL UNY Tahun 2015 pada khususnya dan umumnya. Semoga hasil laporan ini dapat menjadi sarana penggalan wawasan bagi seluruh masyarakat akademik.

Bantul, 12 September 2015

Metriyani
NIM. 12511244018

DAFTAR ISI	
	Hal
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	v
ABSTRAK	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Analisis Situasi.....	1
B. Perumusan Program dan Rencana Kegiatan PPL	4
BAB II. PERSIAPAN, PELAKSANAAN DAN ANALISIS HASIL	
A. Persiapan	7
B. Persiapan Program PPL	9
C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi	21
BAB III. PENUTUP	
A. Kesimpulan	24
B. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Matriks PPL UNY SMK Negeri 1 Pandak

Lampiran 2. Laporan Mingguan Pelaksanaan PPL Tahun 2015

Lampiran 3. Perangkat Pembelajaran

Lampiran 4. Dokumentasi

LAPORAN KEGIATAN PPL SMK NEGERI 1 SEWON BANTUL

**Oleh:
Metriyani
NIM.12511244018**

ABSTRAK

Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) merupakan salah satu mata kuliah wajib yang bertujuan untuk melatih mahasiswa agar memiliki pengalaman faktual mengenai proses pembelajaran dan kegiatan kependidikan lainnya. Dengan adanya kegiatan PPL ini diharapkan mahasiswa sebagai calon guru mempunyai bekal untuk mengembangkan diri sebagai tenaga pendidik yang professional yang memiliki sikap, pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam bidang profesinya. Pada kesempatan ini lokasi tempat Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) adalah di SMKN 1 Sewon yang dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2015 sampai dengan 12 September 2015. Kelompok PPL di lokasi ini terdiri dari 11 mahasiswi dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan 8 mahasiswi dari Program Studi Pendidikan Teknik Busana.

Kegiatan PPL yang dilaksanakan meliputi praktek mengajar, pembuatan soal evaluasi, pembuatan media dan pembuatan RPP serta kegiatan lainnya. Dalam melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan, mahasiswa menggunakan metode yang tersusun secara berurutan, yang dimulai dari melakukan observasi kondisi sekolah serta pembelajaran di kelas dan peserta didik dengan bimbingan guru pembimbing. Setelah melakukan observasi, mahasiswa berkonsultasi dengan guru pembimbing dan dosen pembimbing lapangan untuk membahas langkah-langkah yang akan ditempuh mahasiswa dalam mempersiapkan Praktik Pengalaman Lapangan.

Setelah dilaksanakan Praktek Pengalaman Lapangan ini diharapkan mahasiswa (praktikan) dapat memperoleh pengalaman yang nyata mengenai dunia persekolahan/kependidikan dan dapat menerapkan ilmu yang telah didapat selama ini di bangku kuliah.

Kata kunci: PPL, SMK Negeri 1 Sewon Bantul, Praktik Mengajar.

HALAMAN PENGESAHAN

Yang bertanda tangan di bawah ini mengesahkan laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) yang disusun oleh mahasiswa dengan identitas berikut ini :

Nama : Metriyani
NIM : 12511244018
Program Studi : Pend. Teknik Boga
Fakultas : Teknik

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) di SMK Muhammadiyah 1 Yogyakarta dari tanggal 10 Agustus – 12 September 2015. Hasil kegiatan tercantum dalam naskah laporan ini.

Bantul, 18 September 2015

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing


Dr. Kokom Komariah, M.Pd


Mujirah, S.Pd

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19641010 198902 2 003

Mengetahui

Kepala Sekolah
SMK NEGERI 1 SEWON

Koordinator PPL
SMK NEGERI 1 SEWON


Dra. Hj. Sudaryati


Dra. Sri Sudaryanti

NIP. 19600806 199003 2 001

NIP. 19640810 198903 2 015

BAB I

PENDAHULUAN

A. ANALISIS SITUASI

Sebelum melakukan kegiatan praktik pengalaman lapangan (PPL), setiap mahasiswa perlu memahami terlebih dahulu situasi dan kondisi di lokasi yang akan digunakannya. Oleh karena itu setiap mahasiswa baik secara individu maupun secara berkelompok perlu melakukan observasi ke lokasi PPL. Hal ini pula yang dilakukan mahasiswa yang melakukan kegiatan PPL di SMK N 1 Sewon. Dari hasil observasi maka diperoleh gambaran mengenai situasi dan kondisi SMK N 1 Sewon yang berlokasi di Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul tersebut.

SMK N 1 Sewon merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan negeri yang ada di daerah Bantul. Sekolah ini memiliki beberapa program keahlian antara lain Busana Butik, Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata, Jasa Boga dan Patiseri, serta Kecantikan Kulit dan Kecantikan Rambut serat Teknik Jaringan dan Komputer. Analisis situasi dilakukan di berbagai aspek seperti kondisi sekolah, potensi sekolah atau lembaga dan permasalahan yang terkait dengan Kegiatan Belajar Mengajar (KBM).

1. Lokasi SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon terletak di dusun Pulutan, Pendowoharjo, Sewon, Bantul. Kawasan ini berjarak sekitar 2 km dari jalan raya dan dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan bermotor. SMK N 1 Sewon merupakan sekolah kejuruan yang memiliki enam program keahlian yaitu;

- a. Program Keahlian Akomodasi Perhotelan (Akomodasi Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata)
- b. Program Keahlian Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)
- c. Usaha Perjalanan Wisata (UPW)
- d. Program Keahlian Busana Butik
- e. Program Keahlian Kecantikan (Kulit dan Rambut)
- f. Teknik Komunikasi Jaringan (TKJ)

SMK N 1 Sewon didirikan pada tahun 1979 dengan No. SK 0191/0/1979 pada tanggal 3 September 1979. Pada awalnya sekolah ini

bernama SMK K atau Sekolah Menengah Kesejahteraan Keluarga dan berlokasi di Jl. R.A Kartini, Trienggo, Bantul. Barulah pada tahun 1996, sekolah ini dan semua proses kegiatan belajar mengajar di pindahkan ke Dusun Pulutan hingga sekarang. Kemudian berdasarkan SK Mendikbud No. 0360/ 1997 tentang perubahan NOMENKLATUR SMK TA, sekolah ini berubah menjadi SMK N 1 Sewon.

Hingga saat ini, SMK N 1 Sewon telah meraih berbagai prestasi dan kemajuan yang pesat sehingga sekolah ini semakin dikenal dan diminati oleh masyarakat dari berbagai daerah. Sekolah ini juga telah meraih sertifikat ISO 9001: 2008 pada tanggal 17 Juli 2010 dari PT. TUV yang artinya akan membawa perubahan yang positif di masa yang akan datang.

Berdasarkan SK No. 274/ 113.2/SMK.01/KP/2012 pada 1 Januari 2012, maka kondisi sekolah dapat dijelaskan sebagai berikut:

Luas Tanah	: 20.005 m ²
Luas Bangunan	: 12.003 m ²
Taman	: 2.000 m ²
Luas Halaman Upacara	: 3.000 m ²
Lain-lain	: 1.002 m ²
Status Tanah	: Hak Milik
Status Bangunan	: Pemerintah
Sifat Bangunan	: Permanen

2. Visi dan Misi SMK N 1 Sewon

a. Visi SMK N 1 Sewon

Mewujudkan lembaga pendidikan dan pelatihan yang berkualitas, berkarakter, profesional dan berwawasan lingkungan.

b. Misi SMK N 1 Sewon

- 1) Menyelenggarakan pendidikan dan pelatihan sesuai dengan standar mutu manajemen pendidikan.
- 2) Memberikan pelayanan pendidikan dan pelatihan dibidang pariwisata secara profesional dan *up to date*.
- 3) Menciptakan lingkungan sekolah yang kondusif bagi pengembangan nilai-nilai karakter dan budaya bangsa.

- 4) Menyiapkan tamatan yang berkualitas dibidangnya sesuai kebutuhan dunia kerja.
- 5) Mewujudkan sekolah bersih, rapi, sehat dan indah yang berwawasan lingkungan.

3. Sistem Pendidikan SMK N 1 Sewon

Sistem Pendidikan yang berlaku di SMK N 1 Sewon adalah Pendidikan Sistem Ganda (PSG), sebagaimana sistem pendidikan yang berlaku di sekolah kejuruan lainnya. PSG merupakan model penyelenggaraan pendidikan yang menggabungkan antara pendidikan sekolah dengan program keahlian yang diperoleh di dunia kerja. Tujuan dari Pendidikan Sistem Ganda ini adalah:

- a. Tamatan diharapkan menampilkan dirinya sebagai manusia yang beriman, bertawa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berbudi pekerti luhur, sehat jasmani dan rohani, berkepribadian yang mantab dan berbangsa.
- b. Memiliki kemampuan dan ketrampilan praktis yang sesuai dengan studi dan jurusan masing-masing.

Oleh karena itu, SMK N 1 Sewon menerapkan isi Pendidikan Sistem Ganda yang terdiri dari lima komponen program pendidikan, yaitu:

- a. Komponen pendidikan umum (normatif), dimaksudkan untuk membentuk peserta didik menjadi warga negara yang baik, memiliki karakter sebagai warga negara dan berbangsa Indonesia yang baik.
- b. Komponen pendidikan dasar penunjang (adaptif), dimaksudkan untuk memberi bekal penunjang bagi keahlian profesi dan bekal keahlian untuk mengikuti perkembangan IPTEK.
- c. Komponen pendidikan teori kejuruan (produktif), dimaksudkan untuk membekali dasar keahlian profesi kejuruan.
- d. Komponen praktik profesi, yaitu berupa latihan kerja untuk menguasai teknik bekerja secara baik dan benar sesuai dengan tuntutan keahlian profesi.
- e. Komponen praktik keahlian profesi, yaitu berupa kegiatan bekerja secara terprogram dalam situasi yang sebenarnya untuk mencapai tingkat keahlian dan sikap kerja profesional.

4. Kurikulum SMK N 1 Sewon

Kurikulum yang digunakan oleh SMK Negeri 1 Sewon dalam penyelenggaraan pendidikan adalah kurikulum 2013. Kurikulum 2013 merupakan usaha yang terpadu antara rekonstruksi kompetensi lulusan, dengan kesesuaian & kecukupan, keluasan & kedalaman materi, serta revolusi pembelajaran dan reformasi penilaian. Komponen Kurikulum 2013 terdiri dari beberapa aspek yaitu:

a. Tujuan Kurikulum 2013

Pendidikan kejuruan (SMK) bertujuan untuk menumbuhkan sikap spiritual dan sikap sosial, pengetahuan, dan keterampilan sesuai dengan kejuruannya. Agar dapat bekerja secara efektif dan efisien serta mengembangkan keahlian dan ketrampilan, mereka harus memiliki stamina yang tinggi, menguasai bidang keahliannya dan dasar-dasar ilmu pengetahuan dan teknologi, memiliki etos kerja yang tinggi, dan mampu berkomunikasi sesuai dengan tuntutan pekerjaannya, serta memiliki kemampuan mengembangkan diri.

Struktur kurikulum pendidikan kejuruan. Kurikulum SMK berisi mata pelajaran wajib dan mata pelajaran peminatan sesuai dengan kemampuan siswa. Mata pelajaran wajib terdiri dari dua kelompok yang wajib di ambil oleh siswa yaitu kelompok wajib A diantaranya Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan pancasila dan kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris dan untuk kelompok B terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan. Mata pelajaran ini bertujuan untuk membentuk manusia Indonesia seutuhnya baik secara sikap maupun pengetahuannya

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA aplikasi yang ditujukan untuk kelas X dan XI, kelompok dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan Bahan Makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan Fusion Food, Pengolahan Usaha Boga yang

diperuntukan untuk kelas XI dan XII beberapa mata pelajaran yang bertujuan untuk menunjang pembentuk kompetensi kejuruan dan pengembangan kemampuan menyesuaikan diri dalam bidang keahliannya.

Pengembangan diri bukan merupakan mata pelajaran yang harus diasuh oleh guru. Pengembangan diri bertujuan memberikan kesempatan kepada peserta didik untuk mengembangkan dan mengekspresikan diri sesuai dengan kebutuhan, bakat, dan minat setiap peserta didik sesuai dengan kondisi sekolah. Kegiatan pengembangan diri difasilitasi dan atau bimbingan oleh konselor, guru, atau tenaga kependidikan yang dapat dilakukan dalam bentuk kegiatan ekstrakurikuler.

Kegiatan pengembangan diri dilakukan melalui kegiatan pelayanan konseling yang berkenaan dengan masalah diri pribadi dan kehidupansosial, belajar, dan pembentukan karier peserta didik SMK terutama ditujukan untuk pengembangan kreativitas dan bimbingan karier.

b. Struktur dan Muatan Kurikulum 2013

Struktur kurikulum SMK meliputi substansi pembelajaran yang ditempuh dalam satu jenjang pendidikan selama tiga tahun mulai kelas X sampai dengan kelas XII.

Tabel 1. Struktur dan muatan kurikulum

Mata Pelajaran		Kelas					
		X		XI		XII	
		1	2	1	2	1	2
Kelompok A (Wajib)							
1	Pendidikan Agama dan Budi Pekerti	3	3	3	3	3	3
2	Pend. Pancasila dan Kewarganegaraan	2	2	2	2	2	2
3	Bahasa Indonesia	4	4	4	4	4	4
4	Matematika	4	4	4	4	4	4
5	Sejarah Indonesia	2	2	2	2	2	2
6	Bahasa Inggris	2	2	2	2	2	2
Kelompok B (Wajib)							
7	Seni Budaya	2	2	2	2	2	2
8	Prakarya dan Kewirausahaan	2	2	2	2	2	2
9	Pend. Jasmani, Olah Raga & Kesehatan	3	3	3	3	3	3
Total Kelompok A dan B (Wajib)		24	24	24	24	24	24
Kelompok C (Peminatan)							
C1. Dasar Bidang Keahlian							
10	IPA Aplikasi	2	2	2	2	-	-
11	Pengantar Pariwisata	2	2	2	2	-	-
C2. Dasar Program Keahlian							
12	Simulasi Digital	3	3	-	-	-	-
13	Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja	2	2	-	-	-	-
14	Pengetahuan Bahan Pangan	3	3	-	-	-	-
15	Boga Dasar	7	7	-	-	-	-
16	Ilmu Gizi	5	5	-	-	-	-
C3. Paket Dasar Keahlian Jasa Boga							
17	Tata Hidang	-	-	5	5	5	5
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental	-	-	7	7	-	-
	Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia	-	-	8	8	6	6
	Hidangan Kesempatan Khusus dan <i>Fusion Food</i>	-	-	-	-	8	8
	Pengolahan Usaha Boga	-	-	-	-	5	5
Total Jasa Boga		-	-	20	20	24	24
Total		48	48	48	48	48	48

Implikasi dari struktur kurikulum di atas dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Di dalam penyusunan kurikulum SMK mata pelajaran dibagi ke dalam tiga kelompok, yaitu:

- a) Kelompok Wajib

Kelompok wajib terdiri atas kelompok wajib A dan B yang terdiri atas Pendidikan Agama dan Budi Pekerti, Pendidikan Pancasila dan Kewarganegaraan, Bahasa Indonesia, Matematika, Sejarah Indonesia, Bahasa Inggris. Kelompok B terdiri atas terdiri dari Seni Budaya, Prakarya dan Kewirausahaan dan Pendidikan Jasmani Olah Raga & Kesehatan.

- b) Kelompok Peminatan

Mata pelajaran peminatan dikelompokkan menjadi 3 bagian. Kelompok satu terdiri atas Pengantar Pariwisata, IPA Aplikasi, mata pelajaran ini untuk kelas X dan XI, kelompok Dua terdiri atas Simulasi Digital, Ilmu gizi, Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja, Pengetahuan bahan makanan dan Boga Dasar, mata pelajaran ini hanya didapat di kelas X, sedangkan untuk kelompok 3 terdiri atas Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental, Tata Hidang, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia, Hidangan Kesempatan Khusus dan *Fusion Food* , Pengolahan Usaha Boga yang diperuntukan untuk kelas XI dan XII.

- 2) Materi pembelajaran Dasar Kompetensi Kejuruan dan Kompetensi Kejuruan disesuaikan dengan kebutuhan program keahlian untuk memenuhi standar kompetensi kerja di dunia kerja.
- 3) Evaluasi pembelajaran dilakukan setiap akhir penyelesaian satu standar kompetensi atau beberapa penyelesaian kompetensi dasar dari setiap mata pelajaran.
- 4) Pendidikan SMK diselenggarakan dalam bentuk pendidikan sistem paket.
- 5) Alokasi waktu satu jam pelajaran tatap muka adalah 45 menit.
- 6) Beban pelajaran SMK meliputi kegiatan pembelajaran tatap muka, praktik di sekolah dan kegiatan kerja praktik di dunia usaha/industri ekuivalen dengan 48 jam pelajaran per minggu.

- 7) Minggu efektif penyelenggaraan pendidikan SMK adalah 38 minggu dalam satu tahun pelajaran.
- 8) Lama penyelenggaraan pendidikan SMK tiga tahun, maksimum empat tahun sesuai dengan tuntutan program keahlian.

5. Program Keahlian SMK N 1 Sewon

a. Akomodasi Perhotelan

Program keahlian Akomodasi Perhotelan memiliki daya tampung 223 siswa yang terbagi menjadi delapan kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan dan sikap agar kompeten dalam:

- 1) Dapat menerapkan hidup sehat, memiliki wawasan pengetahuan.
- 2) Memiliki keahlian dan ketrampilan dalam bidang perhotelan agar dapat bekerja baik dan secara mandiri.
- 3) Mampu memilih karir, berkompotensi dan mengembangkan sikap profesional dalam bidang bisnis manajemen program perhotelan.
- 4) Memiliki ilmu pengetahuan dan ketrampilan sebagai bekal bagi yang berminat untuk melanjutkan pendidikan.

Program keahlian ini memiliki kerjasama dengan berbagai hotel yang mendukung program akomodasi perhotelan, yaitu:

- 1) Hyatt Regency Hotel Yogyakarta
- 2) Puri Asri Hotel Magelang
- 3) Laras Asri Hotel Salatiga
- 4) Novotel Solo
- 5) The Sunan Hotel Solo
- 6) Royal Ambarukmo Hotel Yogyakarta
- 7) Mustika Sheraton Hotel Yogyakarta, dll.

b. Jasa Boga (Restoran dan Patiseri)

Program ini terdiri dari 12 kelas yang berdaya tampung 324 siswa. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar kompeten dibidang:

- 1) Memiliki pengetahuan baik dalam pelayanan tamu maupun pembuatan atau menyajikan makanan.

- 2) Mengetahui tata cara dalam penyajian maupun pembuatan makanan baik dalam negeri maupun luar negeri.

c. Unit Perjalanan Wisata (UPW)

Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK N 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 149 siswa.

d. Busana Butik

Program keahlian ini terdiri dari 12 kelas secara keseluruhan dengan daya tampung 386 siswa. Tujuan dari program ini adalah membekali siswa dengan ketrampilan pengetahuan, dan sikap agar memiliki kompetensi, terutama dibidang menjahit dan mengembangkan sikap kewirausahaan. Program keahlian ini bekerja sama dengan berbagai industri seperti:

- 1) Dinasty group
- 2) Anteng griya busana
- 3) Butik delmora
- 4) Rumah model michael

e. Kecantikan (Kulit dan Rambut)

Program keahlian ini berdaya tampung 175 siswa yang terbagi dalam 6 kelas. Tujuan dari program keahlian ini adalah membekali peserta didik dengan ketrampilan pengetahuan, sikap dan agar berkompeten dalam bidang:

- 1) Memotong rambut, merawat kulit dan tata kecantikan lainnya.
- 2) Serta mengerti tata cara dalam memberi perawatan.

Program keahlian ini menjalin hubungan kerjasama dengan berbagai industri seperti:

- 1) Java garden spa
- 2) Jhony andrean training centre
- 3) Margaria group

f. Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ)

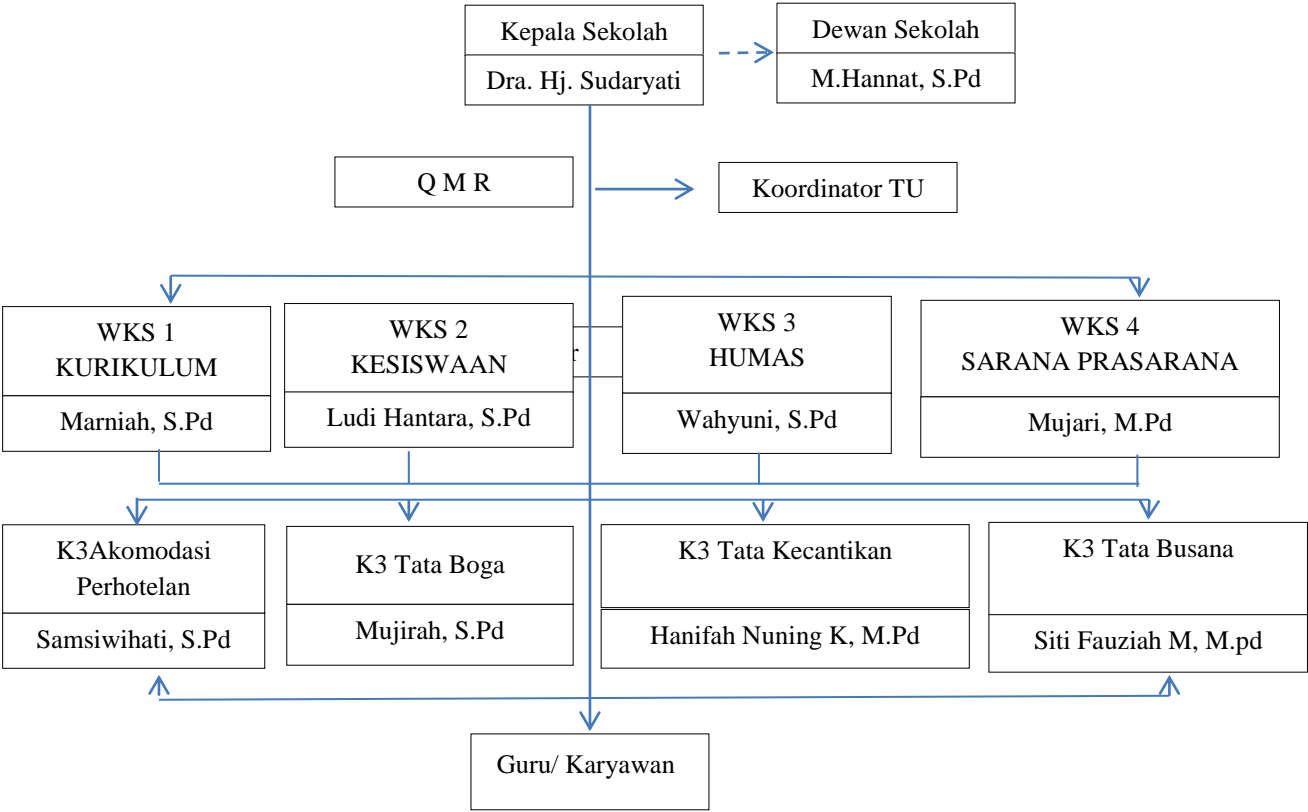
Program ini merupakan salah satu dari 2 program baru di SMK N 1 Sewon yang saat ini berdaya tampung 32 siswa.

6. Struktur Organisasi SMK N 1 Sewon

Struktur organisasi merupakan bentuk sistem yang terdiri dari komponen yang tidak dapat terpisahkan. Dalam struktur organisasi di SMK N 1 Sewon meliputi: Kepala Sekolah, Dewan Sekolah, QMR, Kepala TU, Wakil

urusan kurikulum, Wakil urusan kesiswaan, Wakil urusan sarana dan prasarana, Wakil urusan hubungan masyarakat, Kepala Jurusan serta guru-guru.

Struktur organisasi SMK Negeri 1 Sewon mencerminkan adanya suatu bentuk kerja sama untuk mencapai suatu tujuan pendidikan. Dengan struktur organisasi itu dimaksudkan sebagai pembagian tugas tanggungjawab sehingga semua tugas dapat dilaksanakan sebaik-baiknya sesuai dengan tujuan yang telah direncanakan. Untuk lebih jelasnya struktur organisasi SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut :



7. Kondisi Non-Fisik SMK N 1 Sewon

Kondisi non-fisik di AMK N 1 Sewon terdiri dari sebaran warga sekolah yang meliputi:

- a. Kondisi Guru

Tabel 2. Kondisi guru

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	79
Guru Tak Tetap (GTT)	30
Guru Tambahan	7
Total Guru	116

b. Kondisi Karyawan

Tabel 3. Kondisi karyawan

Status	Jumlah
Pegawai Negeri Sipil (PNS)	10
PTT	19
Petugas kebersihan	3
Petugas taman	1
Petugas foto copy	1
Total Karyawan	34

c. Kondisi Siswa

Siswa merupakan bagian integrasi yang tidak dapat dipisahkan dalam proses pendidikan dan pengajaran, karena siswa sebagai subyek sekaligus obyek mendalami ilmu-ilmu yang diperlukan sehingga tanpa adanya siswa pendidikan tidak dapat berlangsung. Siswa SMK N 1 Sewon pada tahun pelajaran 2014/ 2015 berjumlah 1348 siswa yang terdiri dari tiga tingkatan, yaitu Kelas X 512 anak, Kelas XI 443 anak, Kelas XII 393 anak dengan jumlah total ada 45 kelas. Rincian siswa dapat dilihat pada tabel berikut ini.

Tabel 4. Rincian kondisi siswa

	Kelas	L	P	Jumlah
X	AP 1	12	19	31
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	22	32
	UPW 1	6	26	32
	UPW 2	7	24	31
	JB 1	7	25	32
	JB 2	11	21	32
	JB 3	10	22	32
	JB 4	0	0	0
	PS	2	30	32
	Kec. 1	0	32	32
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	1	31	32
	BB 2	0	32	32
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	32	32
	TKJ	20	12	32

XI	AP 1	10	22	32
	AP 2	11	21	32
	AP 3	10	22	32
	UPW 1	8	21	29
	UPW 2	5	23	28
	JB 1	6	27	33
	JB 2	7	26	33
	JB 3	6	26	32
	JB 4	0	0	0
	PS	4	22	26
	Kec. 1	0	32	32
	Kec. 2	0	32	32
	BB 1	0	32	32
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	31	31
	BB 4	0	30	30
	TKJ			
XII	AP 1	7	20	27
	AP 2	8	20	28
	AP 3	9	21	30
	UPW 1	14	15	29
	UPW 2			
	JB 1	5	22	
	JB 2	7	22	29
	JB 3	5	23	28
	JB 4	0	0	0
	PS	3	28	31
	Kec. 1	0	25	25
	Kec. 2	0	31	31
	BB 1	0	29	29
	BB 2	0	31	31
	BB 3	0	32	32
	BB 4	0	31	31
	TKJ			
Total				1381

8. Kondisi Fisik SMK N 1 Sewon

SMK N 1 Sewon yang terletak di dusun Pulutan ini memiliki fasilitas utama pendukung kegiatan belajar mengajar seperti ruang teori dan ruang praktek. Ruang teori digunakan untuk pembelajaran yang bersifat adaptif dan normatif, sedangkan pembelajaran yang bersifat produktif dilakukan di ruang praktek masing-masing jurusan. Namun terkadang pembelajaran yang bersifat normatif maupun adaptif dilakukan di ruang praktek. Adapun rincian fasilitas yang terdapat di SMK N 1 Sewon adalah sebagai berikut;

- a. SMK Negeri I Sewon mempunyai 65 ruang meliputi ruang praktek, ruang teori, ruang guru, dll. Mempunyai 6 jurusan yaitu sebagai berikut:
- 1) Jurusan Akomodasi Perhotelan
 - 2) Jurusan Tata Boga (Restoran dan Patiseri)
 - 3) Usaha Perjalanan Wisata
 - 4) Jurusan Tata Busana
 - 5) Jurusan Tata kecantikan (Kulit dan Rambut)
 - 6) Teknik Komputer dan Jaringan
- b. SMK Negeri I Sewon memiliki sarana dan prasarana yang cukup memadai sebagai pendukung kegiatan belajar mengajar, seperti:
- ruang kepala sekolah
 - ruang guru
 - ruang tata usaha
 - ruang UKS
 - ruang BP
 - ruang perpustakaan
 - ruang sidang
 - ruang instruktur busana
 - ruang praktek busana
 - gudang busana
 - ruang UP busana
 - ruang batik
 - ruang bordir
 - dapur RT
 - gudang OR
 - ruang OSIS
 - tower air
 - aula
 - sanggar kecantikan
 - koperasi
 - sanggar busana
 - ruang kafetaria
 - gudang alat boga
 - ruang unit produksi boga
 - kantin atau food center
 - akomodasi perhotelan
 - ruang tata hidang
 - ruang restoran
 - gudang restoran
 - ruang tata rias kulit
 - ruang instruktur kecantikan
 - gudang kecantikan
 - ruang tata rias rambut
 - ruang teori
 - lab komputer
 - lab. Bahasa Inggris
 - gudang umum
 - tempat sepeda
 - gardu jaga
 - selasar penghubung
 - lapangan parkir
 - lapangan upacara

- entrepreneur collection
- mushola
- ruang instruktur boga
- dapur boga
- lapangan tenis
- pagar
- hotel training
- kamar mandi/wc

c. Keadaan lokasi Lokasi

SMK Negeri 1 Sewon terletak di dusun Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul. Lokasi sekolah dekat dengan perumahan Pendowo Asri, meskipun letaknya di tengah-tengah desa namun sekolah ini dapat dijangkau dengan kendaraan.

d. Keadaan Gedung

Kondisi gedung sekolah dalam keadaan baik. Gedung ada dibagian timur jalan dan barat jalan, gedung yang ada dibagian barat jalan digunakan untuk ruang teori khusus jurusan Busana Butik.

e. Keadaan Prasarana/Sarana

- 1) Prasarana/sarana kebersihan seperti tempat sampah sudah tersedia di lingkungan sekolah. Kamar mandi sudah memadai, kondisinya bersih dan terawat.
- 2) Prasarana/sarana olah raga seperti lapangan sudah tersedia. Fasilitas olah raga sudah dilengkapi dengan tempat penyimpanan peralatan olah raga.

f. Keadaan Personalia

- 1) SMK N 1 Sewon memiliki tenaga pendidik berjumlah 136 orang.
- 2) Karyawan berjumlah 34 orang.

g. Keadaan fisik lain (penunjang)

- 1) Tempat parkir sudah tersedia, dan sudah ada pembagian tempat parkir untuk guru/karyawan, siswa, dan tamu namun masih kurang tertata rapi.
- 2) Fasilitas peribadatan seperti mushola sudah ada dan dalam kondisi baik, mushola ini terletak disebelah barat aula. Perlengkapan yang ada di dalam mushoa seperti mukena, Al-qur'an, perpustakaan buku islami, pengeras suara, mimbar dan sebagainya sudah lengkap.
- 3) Kantin sudah tersedia dalam keadaan baik, karena telah dibukanya food center.
- 4) Pos satpam sudah tersedia dan dalam kondisi baik.

- 5) Koperasi sekaligus fotocopy tersedia dengan baik dan dapat memenuhi kebutuhan siswa.

h. Penataan ruang kerja

Dalam aspek penataan ruang kerja ada beberapa hal yang terkait yaitu pencahayaan, suara, warna, dan juga letak dari perabot/alat kerja kantor.

- 1) Ruang kelas teori yang ada disebelah barat jalan tidak memiliki fasilitas aliran listrik yang memadai meskipun lampu-lampunya dalam keadaan baik namun stop kontak banyak yang rusak sehingga jika mau mengajar menggunakan LCD masih kesulitan.
- 2) Faktor keramaian suara dari pemukiman warga dan jalan raya tidak mengganggu aktivitas guru, karyawan serta siswa SMK N 1 Sewon.
- 3) Warna di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung aktivitas guru, karyawan dan siswa.
- 4) Penataan letak barang baik di kelas atau di ruang kerja kantor sudah cukup baik dan mendukung iklim kerja para guru, siswa, dan didukung perangkat sekolah yang lain untuk menjalankan tugas masing-masing. Namun untuk ruang guru kurang luas, mengingat pengajar di SMK Negeri 1 Sewon cukup banyak.

B. PERUMUSAN PROGRAM DAN RANCANGAN KEGIATAN PPL

Kegiatan PPL sebagai wahana mahasiswa dalam mewujudkan Tri Dharma yang ketiga yaitu pengabdian masyarakat. Masyarakat disini dikategorikan menjadi tiga yaitu kategori masyarakat umum, kategori industri dan kategori sekolah. Program PPL yang dilaksanakan kali ini tergolong dalam kategori sekolah, tepatnya SMK Negeri 1 Sewon. Dengan demikian, mahasiswa diharapkan dapat memberikan bantuan pemikiran, tenaga, dan ilmu pengetahuan dalam merencanakan dan melaksanakan program pengembangan atau pembangunan sekolah.

1. Pra PPL

Kegiatan PPL UNY dilaksanakan selama 1 bulan terhitung mulai tanggal 10 Agustus 2015 hingga 16 September 2015. Adapun jadwal pelaksanaan kegiatan PPL UNY di SMK N 1 Sewon dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 5. Agenda pelaksanaan PPL UNY di SMK N 1 Sewon

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1.	Observasi Pra PPL	10 April 2015	SMK N 1 Sewon
2.	Peyerahan Mahasiswa PPL	25 Februari 2015	SMK N 1 Sewon
3.	Pembekalan	5 Agustus 2015	Praktik PPL
4.	Penerjunan	10 Agustus 2015	SMK N 1 Sewon
5.	Praktik PPL	10 Agustus 2015- 16 September 2015	SMK N 1 Sewon
6.	Penyelesaian Laporan	16 September 2015- 30 September 2015	
7.	Penarikan Mahasiswa	16 September 2015	SMK N 1 Sewon

2. Kegiatan PPL

Rangkaian kegiatan PPL dimulai sejak mahasiswa masih berada di kampus yaitu disebut dengan *micro teaching* sampai penerjunan di sekolah tempat praktik. Pada kegiatan *micro teaching* mahasiswa melakukan praktik pembelajaran dengan mahasiswa lain yang berperan sebagai siswa. Kegiatan tersebut merupakan alat untuk melatih mental dan kesiapan mahasiswa dalam mengajar siswa yang sebenarnya. Kemudian dilanjutkan dengan melaksanakan kegiatan PPL di sekolah, disinilah tempat mahasiswa mengaplikasikan ilmu dan menuangkan kemampuannya dalam mengajar kelas yang sebenarnya. Penyerahan mahasiswa secara resmi di sekolah dilaksanakan pada tanggal 25 Februari 2015. Berikut ini adalah rancangan kegiatan PPL yang dilakukan sebelum melakukan praktik mengajar di kelas.

a. Pembekalan PPL

Pembekalan dilakukan sebelum mahasiswa melaksanakan kegiatan *micro teaching* dan sebelum diterjunkan ke sekolah.

b. Observasi Kelas

Kegiatan ini dilaksanakan untuk mengetahui kondisi siswa serta untuk mengetahui cara mengajar guru di dalam kelas. Kegiatan ini dilaksanakan pada saat pelaksanaan kegiatan belajar mengajar sedang berlangsung.

c. Konsultasi dengan guru pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai kelas, waktu, materi, silabus, RPP dan perangkat pembelajaran lainnya yang dibutuhkan. Konsultasi ini dilaksanakan ketika setiap kali akan mengajar di kelas.

d. Pembuatan perangkat pengajaran

Membuat persiapan mengajar yang meliputi pembuatan Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP), materi dan buku-buku sumber pembelajaran, media pembelajaran, serta alat evaluasi pembelajaran. Referensi untuk membuat perangkat mengajar diambil dari berbagai sumber buku dan internet.

e. Konsultasi pembuatan perangkat pengajaran

Konsultasi dengan guru pembimbing mengenai RPP, materi, media, buku-buku sumber, dan alat evaluasi pembelajaran yang telah dibuat sebelum pelaksanaan pengajaran di kelas.

f. Pelaksanaan praktik mengajar

Pelaksanaan praktik mengajar di kelas dilaksanakan 4 kali. Praktik mengajar dilaksanakan di kelas XI Jasa Boga 2 dan 3. Praktik mengajar ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Agustus 2015 hingga 9 September 2015. Materi yang diajarkan yaitu mengenai Tata Hidang: Pereralatan Makan dan Minum, Alat Hidang serta Lenan, Minuman Non Alkohol, Lipatan Napkin.

g. Evaluasi mengajar

Evaluasi mengajar dilaksanakan tiap kali selesai mengajar. Dalam hal ini, mahasiswa praktikan bisa membicarakan tentang materi yang telah dan akan diajarkan pada tiap pertemuan, atau dapat dilakukan dengan cara memberikan soal evaluasi kepada siswa pada akhir pembelajaran. Selain itu, guru pembimbing dapat memberikan evaluasi terhadap kekurangan maupun kelebihan dalam praktik mengajar yang telah dilaksanakan.

h. Penyusunan Laporan

Proses penyusunan laporan PPL dilakukan sejak pelaksanaan PPL hingga 2 minggu setelah penarikan PPL atau batas waktu penyerahan laporan.

i. Penarikan

Kegiatan menandai bahwa PPL di SMK Negeri 1 Sewon telah selesai, Penarikan dilakukan pada tanggal 16 September 2014. Kegiatan Penarikan KKN- PPL dilaksanakan di gedung Aula SMK N 1 Sewon.

BAB II

KEGIATAN PPL

A. Perencanaan PPL

Sebelum melakukan praktik mengajar di kelas, mahasiswa melakukan berbagai persiapan dan perencanaan yang diwujudkan dalam beberapa kegiatan antara lain:

1. Konsultasi dengan Guru Pembimbing

Konsultasi dengan guru pembimbing dilakukan dengan tujuan untuk mengenal guru pembimbing lebih baik serta untuk mengetahui penugasan yang harus dikerjakan. Setelah mengetahui bentuk penugasan, mahasiswa dapat mulai mempersiapkan materi-materi yang berkaitan dengan penugasan tersebut. Penugasan tersebut antara lain yaitu Silabus, RPP, Rubrik Penilaian, Handout dan perangkat pembelajaran lainnya.

2. Persiapan Materi Pembelajaran

Persiapan materi pembelajaran dilakukan dengan mencari dari berbagai macam referensi yang terpercaya seperti buku maupun dari sumber lain seperti internet, majalah atau media massa.

3. Pembuatan Perangkat Pembelajaran

Pembuatan perangkat pembelajaran diawali dengan pembuatan RPP yang didasarkan pada silabus.

4. Konsultasi Perangkat Pembelajaran

Setelah RPP selesai disusun, maka mahasiswa melakukan konsultasi dengan guru pembimbing. RPP direvisi dan dikonsultasikan hingga sesuai dengan format di SMK N 1 Sewon.

5. Persiapan Metode dan Media Pembelajaran

Persiapan metode dilakukan dengan memilih metode pembelajaran yang sesuai dengan materi yang akan diajarkan dan kondisi siswa. Metode pembelajaran yang digunakan antara lain metode pengamatan, tanya jawab, diskusi, *discovery*, *snowball throwing*, *group investigation*, *jigsaw*. Sedangkan persiapan media pembelajaran dilakukan dengan membuat media yang sesuai dengan materi yang hendak disampaikan. Beberapa media yang digunakan yaitu gambar, video, benda sebenarnya, LCD, laptop, handout dan power point.

B. Pelaksanaan PPL

Pada pelaksanaan PPL, mahasiswa secara otomatis menggantikan guru mata pelajaran selama kegiatan PPL berlangsung. Selama paraktik mengajar, kelas dan jadwal pelajaran disesuaikan dengan kelas dan jadwal guru pembimbing. Kelas yang diampu oleh mahasiswa selama praktik yaitu kelas XII Patiseri.

1. Praktik Mengajar

Pada praktik mengajar mahasiswa didampingi oleh guru pembimbing dengan tujuan agar guru mengetahui proses pembelajaran yang dilakukan mahasiswa. Selain itu juga untuk mengetahui letak kekurangan yang harus diperbaiki mahasiswa sebagai bagian dari evaluasi. Praktik mengajar mandiri dilakukan selama kegiatan PPL berlangsung yaitu sejak 10 Agustus 2015 hingga 16 September 2015. Jadwal mengajar dan kelas yang diampu dapat dilihat dalam tabel berikut.

Tabel 6. Jadwal mengajar

Ming gu ke-	Hari/Tanggal	Kelas	Mata Pelajaran	Jam Pelajaran	Jumlah Jam Mengajar
I	Selasa, 11 Agustus 2015	XII Patiseri	Produk Pastry dan Bakery	3-8	5
Jumlah jam per-minggu					5
II	Selasa, 18 Agustus 2015	XII Patiseri	Produk Pastry dan Bakery	3-8	5
Jumlah jam per-minggu					5
III	Selasa, 25 Agustus 2015	XII Patiseri	Produk Pastry dan Bakery	3-8	5
Jumlah jam per-minggu					5
IV	Selasa, 1 Agustus 2015	XII Patiseri	Produk Pastry dan Bakery	3-8	5
Jumlah jam per-minggu					5
V	Selasa, 8 September 2015	XII Patiseri	Produk Pastry dan Bakery	3-8	5
Jumlah jam per-minggu					5
Total jam keseluruhan					20 jam

2. Proses Pembelajaran

a. Membuka Pelajaran

Kegiatan pembelajaran dibuka dengan salam, presensi siswa, menanyakan kabar siswa, apresiasi dan penyampaian tujuan pembelajaran dan setelah itu dilanjutkan dengan penyampaian tugas, pembagian kelompok, handout dan lembar kerja siswa

b. Penyajian Materi

Materi pembelajaran disajikan dengan memanfaatkan LCD, benda sebenarnya, handout. Sedangkan materi pembelajaran berasal berbagai sumber seperti buku, internet, majalah dan media lain dan disusun oleh mahasiswa dengan arahan dari guru pembimbing.

c. Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan selama proses pembelajaran antara lain yaitu metode pengamatan, diskusi, dan tanya jawab.

d. Model Pembelajaran

Model pembelajaran yang digunakan selama praktik pembelajaran antara lain adalah *discovery*, *snowball throwing*, *group investigation*, *jigsaw*.

e. Penggunaan Bahasa

Bahasa yang digunakan yaitu bahasa Indonesia.

f. Penggunaan Waktu

Alokasi waktu disesuaikan dengan kebutuhan, untuk mata pelajaran normatif waktu yang digunakan adalah 5 jam pelajaran atau 225 menit.

g. Gerak

Selama pembelajaran berlangsung, mahasiswa PPL berusaha tidak statis hanya di depan kelas saja, melainkan juga berkeliling dan mendekati siswa apabila ada yang mengalami kesulitan.

h. Cara Memotivasi Siswa

Cara memotivasi yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan poin bagi siswa yang aktif, selain itu pemberian motivasi juga dilakukan secara lisan melalui kata-kata dan pemberian hadiah bagi pemenang game saat pembelajaran.

i. Teknik Bertanya

Teknik bertanya yang digunakan yaitu dengan melontarkan pertanyaan terlebih dahulu dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk menjawab pertanyaan tersebut. Jika tidak ada yang menawarkan diri maka mahasiswa PPL menunjuk salah satu siswanya.

j. Teknik Penguasaan Kelas

Agar kelas selalu dalam kondisi kondusif, maka mahasiswa PPL membuat kesepakatan khusus dengan siswa, menegur atau memberikan pertanyaan jika ada siswa yang mengobrol sendiri

k. Penggunaan Media

Media yang digunakan selama praktek berlangsung yaitu gambar, video, LCD, Laptop, Buku, Papan tulis, dan benda sebenarnya.

l. Bentuk dan Cara Evaluasi

Evaluasi yang digunakan selama praktik PPL berlangsung terdiri dari evaluasi proses dan evaluasi hasil. Evaluasi proses dilakukan dengan cara melakukan tanya jawab selama proses pembelajaran berlangsung serta dengan cara mengamati aspek afektif siswa menggunakan instrumen lembar pengamatan. Sedangkan evaluasi hasil dilakukan dengan memberikan soal evaluasi diakhir pembelajaran.

m. Menutup Pelajaran

Pembelajaran ditutup dengan menarik kesimpulan oleh guru dan siswa. Setelah menarik kesimpulan, guru memberikan tugas kepada siswa, menyampaikan materi pertemuan selanjutnya. Kegiatan ini diakhiri dengan bersih-bersih dan menyanyikan lagu nasional serta berdoa bersama.

C. Analisis Hasil Pelaksanaan dan Refleksi

Secara keseluruhan program kegiatan PPL dapat terlaksana dengan baik dan lancar. Yang mana semua program dapat penyusun laksanakan dengan cukup baik. Praktikan dapat melaksanakan proses pembelajaran 4 kali dengan 4 RPP dan mengajar kelas XII Patiseri dengan cukup lancar. Antusiasme siswa yang juga sangat tinggi dilihat dari banyaknya siswa yang menanyakan mengenai materi yang disampaikan serta tugas-tugas yang diberikan mendapatkan nilai yang memuaskan.

Program yang dilaksanakan oleh penyusun sangat jauh dari sempurna, karena itu penyusun berusaha untuk melakukan analisis demi menemukan solusi untuk

menjadi bahan renungan guna memperbaiki penulis ke depannya. Analisa yang dilakukan antara lain :

1. Analisis keterkaitan Program dengan Pelaksanaannya

Dalam pelaksanaan PPL yang dilakukan di SMK Negeri 1 Sewon Bantul dari awal hingga akhir pelaksanaannya secara keseluruhan dirasa sudah cukup baik meski terdapat berbagai macam kekurangan. Dalam hal ini praktikan merasa praktikan merasa sudah cukup baik dalam menyampaikan materi dan nilai formatif yang dihasilkan sudah memenuhi standar. Dengan kata lain, siswa kurang lebih sudah cukup mampu menerima apa yang disampaikan oleh praktikan.

2. Faktor Pendukung

Pelaksanaan PPL melibatkan berbagai macam faktor pendukung, baik dari guru, peserta didik, maupun sekolah .

- a. Faktor pendukung yang pertama adalah guru pembimbing. Guru pembimbing memberikan keleluasaan penuh kepada praktikan untuk berkreasi dalam pelaksanaan pembelajaran akan tetapi guru pembimbing juga membimbing praktikan dan mengingatkan jika ada kesalahan.
- b. Faktor pendukung yang kedua adalah peserta didik. Peserta didik di SMK Negeri 1 Sewon Bantul merupakan siswa – siswa terpilih yang memiliki kualitas yang baik. Mereka antusias dalam melaksanakan pembelajaran sehingga memudahkan praktikan dalam mengajar.
- c. Faktor pendukung yang ketiga adalah sekolah. SMK Muhammadiyah 1 Yogyakarta adalah sekolah unggulan yang memiliki fasilitas yang cukup memadai sehingga memudahkan praktikan untuk menyampaikan materi dan berkreasi dalam penyampaian materi sehingga lebih menarik.

3. Hambatan

Dalam pelaksanaan PPL, tidak dapat dipungkiri terdapat berbagai macam hambatan dan rintangan. Baik itu bersumber dari siswa, sekolah, lingkungan, maupun dari diri penyusun sendiri.

Dalam menghadapinya, penyusun selalu berusaha semampu penyusun untuk menyelesaikan berbagai rintangan yang ada. Akan tetapi selalu ada kekurangan dan ketidaksempurnaan dalam solusi yang ditemukan penyusun.

Pada poin ini, penyusun akan berusaha menampilkan berbagai masalah yang penyusun temui dan juga penyelesaian yang telah penyusun coba lakukan. Hambatan – hambatan yang ditemukan antara lain :

a. Groggi (Demam panggung)

- 1) Deskripsi : Pada pertemuan – pertemuan awal penyusun mengalami kesulitan dalam penyampaian di depan kelas. Hal ini disebabkan oleh kurangnya latihan dan penguasaan materi yang harus disampaikan penyusun, Selain itu persiapan materi dan media dari penyusun juga masih kurang
- 2) Solusi : Persiapan dilakukan dengan lebih dalam lagi. Skenario pembelajaran disiapkan dan dimatangkan sebelum masuk kelas. Serta media pembelajaran disiapkan dengan lebih rapi.

b. Kesulitan menghafal siswa

- 1) Deskripsi : penyusun mengalami kesulitan dalam menghafal nama siswa yang cukup banyak.
- 2) Solusi : penyusun selalu melakukan absensi sebelum pelajaran dimulai sebagai dalih bagi penyusun untuk berlatih menghafalkan siswa.

c. Siswa yang kurang memperhatikan

- 1) Deskripsi : Pada pembelajaran teori, siswa kurang termotivasi untuk memperhatikan. Alasannya karena materi yang diajarkan kurang menarik dan siswa kurang memahami pentingnya materi yang diajarkan.
- 2) Solusi : penyusun berusaha mencari analogi – analogi dari materi – materi yang diajarkan di di dunia nyata sehingga materi menjadi lebih menarik untuk dipelajari bagi siswa.

d. Siswa kurang memperhatikan pada jam – jam pelajaran akhir

- 1) Deskripsi : Siswa sudah mengantuk dan kurang memperhatikan pada jam – jam terakhir pelajaran. Ini disebabkan karena siswa sudah cukup jenuh mengikuti pelajaran dari pagi.
- 2) Solusi : Pada jam – jam pelajaran siang, penyusun memperbanyak candaan dan membuat suasana lebih cair sehingga siswa dapat mengikuti pelajaran dengan rileks.

4. Refleksi

Kegiatan PPL ini memberi pemahaman kepada diri penyusun bahwa menjadi seorang guru tidak semudah yang dibayangkan. Menjadi seorang guru lebih dari sekedar memahamkan materi kepada siswa atau mentransfer ilmu dengan cara yang sama kepada setiap siswa di kelas. Lebih dari itu seorang guru dituntut untuk menanamkan nilai dan akhlak yang berhubungan dengan materi yang diajarkan.

Guru harus menjadi orang yang kreatif, peduli dan perhatian karena potensi dan situasi yang dimiliki oleh siswa tidak sama. Guru harus peka terhadap perbedaan yang ada, dan harus mampu menyikapi tingkah laku siswa yang beragam dan tidak selamanya positif.

Selain hal yang berhubungan dengan proses pembelajaran, penulis juga menemui pengalaman baru tentang hal yang juga harus dihadapi guru, yaitu persoalan administrasi dan persoalan sosial di kantor. Seorang guru tidak hanya harus mengajar, akan tetapi juga harus melengkapi administrasi seperti RPP, Silabus, pembuatan soal dan berbagai analisis dalam pembuatannya.

Setiap kegiatan praktik mengajar yang dilakukan praktikan di sekolah mendewasakan pemikiran penyusun sebagai seorang calon tenaga pengajar. Guru adalah manusia yang sangat berjasa bagi setiap insan di dunia. Karena jasanya setiap manusia dapat membaca, menulis dan belajar berbagai macam ilmu.

BAB III

PENUTUP

A. Simpulan

Berdasarkan kegiatan PPL yang telah dilaksanakan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Kegiatan PPL yang telah dilaksanakan meliputi: pembuatan silabus dan RPP. Serta pelaksanaan pembelajaran di kelas.
2. Kegiatan PPL merupakan wahana untuk memberikan bekal bagi mahasiswa tentang bagaimana menjadi guru yang memiliki dedikasi dan loyalitas yang tinggi pada instansi dan profesinya.
3. Kegiatan PPL ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar mengajar secara langsung di depan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas, melakukan teknik pengelolaan kelas dan menghadapi siswa yang berbeda baik dari segi sikap maupun cara belajarnya.

B. Saran

Berdasarkan pengalaman selama kegiatan PPL, maka penulis dapat memberikan beberapa saran antara lain:

1. Bagi Sekolah
 - a) Hendaknya semua elemen sekolah diharapkan ikut berperan serta dalam program PPL.
 - b) Perawatan sarana dan prasarana yang ditinggalkan mahasiswa.
 - c) Agar lebih meningkatkan hubungan baik dengan UNY yang sudah terjalin baik selama ini.
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Dalam menyelenggarakan program sebaiknya direncanakan secara matang, baik persiapan mental, fisik maupun rencana program kerja demi suksesnya pelaksanaan PPL.
 - b) Memahami kondisi lingkungan karakter dan kemampuan elemen-elemen sekolah.
 - c) Mahasiswa PPL agar senantiasa menjaga nama baik lembaga atau almamater.
 - d) Senantiasa peka terhadap perkembangan dunia pendidikan serta meningkatkan penguasaan ketrampilan praktis dalam proses pembelajaran.

- e) Meningkatkan kemampuan analisis lingkungan sekolah sehingga dapat mengambil langkah yang tepat agar dapat menyusun program kerja dengan baik.
 - f) Tetap terbinanya hubungan baik antara mahasiswa PPL dengan seluruh keluarga SMK N 1 Sewon, meski kegiatan PPL telah usai.
3. Bagi Universitas
- a) Pembekalan dari LPPMP sebaiknya dilakukan dengan memberikan keseragaman dan kepastian tentang tuntutan-tuntutan yang harus dilaksanakan selama PPL.
 - b) Perangkat PPL yang diperlukan mahasiswa lebih diperlengkap.



Universitas Negeri Yogyakarta

LAPORAN MINGGUAN PELAKSANAAN PPL/ MAGANG III TAHUN 2015

F02

Untuk Mahasiswa

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul
Alamat Sekolah : Jalan Pulutan Pendowoharjo, Sewon, Bantul
Guru Pembimbing : Mujirah, S.Pd

Nama Mahasiswa : Metriyani
No. Mahasiswa : 12511244018
Fak/ Jur/ Prodi : FT/ Pendidikan Teknik Boga
Dosen Pembimbing : Dr. Kokom Komariah, M.Pd

NO	HARI/ TANGGAL	MATERI/ KEGIATAN	HASIL	HAMBATAN	SOLUSI
MINGGU KE NOL					
1.	Sabtu, 8 Agustus 2015	- Kunjungan kelompok sekalian melakukan Observasi ke SMK Negeri 1 Sewon, Bantul	Mengunjungi sekolah untuk memberitahukan waktu PPL dan meminta izin serta observasi bascame PPL UNY	-	-
2.	Minggu, 9 Agustus 2015	- Persiapan PPL	Membuat format matriks, jadwal piket, dan format laporan mingguan	-	-
MINGGU PERTAMA					
3.	Senin, 10 Agustus 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan dengan hikmad.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif.	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa)

		- (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama	Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.	Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.	Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.
4.	Selasa, 11 Agustus 2015	- (07.30 – 08.45) Piket di Perpustakaan - (10.10-14.15) Pendampingan mengajar	Merapikan buku-buku yang ada di rak buku dan menempatkan buku sesuai kategorinya Pendampingan mengajar berjalan lancar, dan ikut serta dalam proses pembelajaran.	Belum beradaptasi dengan siswa sehingga ada beberapa siswa yang tidak mengikuti proses pembelajaran dengan baik	Mendekati siswa tersebut dan memperingatkan agar mengikuti proses pembelajaran dengan baik
5.	Rabu, 12 Agustus 2015	- (07.00 – 09.00) Piket FO - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai mengajar - (15.00 – selesai) Membuat perangkat	Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik. Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan	- -	- -

		pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII	Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)	Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar	Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.
6.	Kamis, 13 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan - (10.00 – 12.00) Piket di <i>Basecamp</i> - (13.30 – 14.00) Membenahi perangkat pembelajaran 	- Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran	-	-
7.	Jumat, 14 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (08.15 – 09.45) Piket di <i>Basecamp</i> - (09.45 – 11.15) Menemani rekan PPL Pend. Teknik Boga masuk di kelas X. Jb 1 - (15.00 – selesai) Membuat komponen dan perangkat pembelajaran untuk kelas XII Patiseri 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Menata dan merapikan meja serta kursi yang ada di basecsmp.</p> <p>Mendokumentasikan kegiatan dan proses pembelajaran yang dilaksanakan di kelas X. Jb 1</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga UNY membuat perangkat pembelajaran & mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII Patiseri tentang choux paste</p>	-	-
8.	Sabtu,	- (07.15 – 08.30)	- Menyapu lantai dan menata meja dan kursi	-	-

	15 Agustus 2015	Piket di <i>Basecamp</i> - (08.45 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran	- Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran	-	-
9.	Minggu, 16 Agustus 2015	- (14.00 – 16.00) Mencicil dalam penulisan catatan harian	Mengetik catatan harian pada yang telah dibuat untuk minggu pertama, saat PPL mulai diterjunkan.	-	-
MINGGU KEDUA					
10.	Senin, 17 Agustus 2015	- (07.15 – 08.00) Upacara Peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70	Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara peringatan HUT Kemerdekaan RI ke-70 dengan kondusif dan hikmad.	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu
11.	Selasa, 18 Agustus 2015	- (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri (Pertemuan Pertama)	Materi Pelajaran tentang choux pastei telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini. Meminjam buku pelajaran Geografi SMA dan kumpulan soal-soal kemudian membaca buku yang ada di Perpustakaan.	- Ada perasaan gugup saat pertama kali mengajar dan ada masalah teknis terkait LCD tetapi bisa diatasi. - Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	- Menenangkan diri dan berusaha menguasai kelas sehingga siswa menjadi kondusif dalam belajar. Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya
12.	Rabu, 19 Agustus 2015	- (08.30- 09.00) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Wening) - (09.00 – 14.00)	DPL Jurusan menanyakan tentang hambatan yang ditemui selama mengajar di SMK N 1 Sewon Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di	-	-

		<p>Piket di Lobi Depan Sekolah</p> <p>- (19.00 – 23.00) Mempersiapkan RPP dan media pembelajaran</p>	<p>SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>RPP dan Media Pembelajaran yang akan dipakai pada pertemuan kedua di kelas XE disiapkan secara terstruktur.</p>	<p>Beberapa tamu lupa mengisi buku tamu lebih dahulu.</p> <p>Kebingungan dalam mencari jenis metode pembelajaran yang sesuai</p>	<p>Mengingatkan tamu untuk mengisi buku tamu</p> <p>Berusaha membuat metode belajar yang menarik bagi peserta didik</p>
13.	Kamis, 20 Agustus 2015	<p>- (09.00 – 10.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait RPP dan materi yang akan diajarkan</p> <p>- (11.00 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i></p>	<p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>	<p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p>
14.	Jumat, 21 Agustus 2015	<p>- (07.15 – 08.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata</p> <p>- (08.15 – 10.00) Piket di UKS</p> <p>- (10.00 – 11.00) Bertemu guru pembimbing untuk konsultasi.</p> <p>- (14.00 – 17.00) Persiapan perangkat pembelajaran</p>	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mencatat nama siswa yang sakit</p> <p>Bertanya dan konsultasi ke guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan ke kelas XII Patiseri</p> <p>Memperbaiki RPP yang akan dipakai untuk mengajar di kelas XII Patiseri dan membuat media pembelajaran.</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>

15.	Sabtu, 22 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.45 – 10.30) Konsultasi RPP dan perangkat pembelajaran - (10.30 – 11.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p> <p>- Menyapu dan menata meja dan kursi</p>	-	-.
16.	Minggu, 23 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 13.00) Membuat RPP dan media pembelajaran. 	Mengisi buku catatan dan mempersiapkan komponen pengajaran (RPP dan Media) untuk mengajar kelas XI IPS dan XE)	-	-
MINGGU KETIGA					
17.	Senin, 24 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.00) Upacara bendera - (08.00 – 11.30) Piket di <i>Basecamp</i> - (12.30 – 14.00) Konsultasi RPP dan Perangkat Pembelajaran 	<p>Guru, Siswa, Mahasiswa PPL, dan Karyawan melaksanakan upacara dengan kondusif dan hikmad.</p> <p>Memasukkan nilai siswa kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa mendapatkan saran dan merevisi perangkat pembelajaran</p>	Beberapa siswa datang terlambat sehingga waktu pelaksanaan upacara sedikit mundur	Menasehati siswa agar dapat datang tepat waktu.
18.	Selasa, 25 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri 	<p>Materi Pelajaran tentang puff psstry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.</p> <p>.</p>	-. Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	- Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya
19.	Rabu, 26 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (08.30- 09.00) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) 	DPL Jurusan menanyakan tentang hambatan yang ditemui selama mengajar di SMK N 1 Sewon		

		<ul style="list-style-type: none"> - (09.00 – 14.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (19.00 – 23.00) Mempersiapkan RPP dan media pembelajaran 	<p>Mempersilahkan tamu yang berkepentingan di SMK N 1 Sewon atau siswa yang datang terlambat untuk mengisi buku piket.</p> <p>RPP dan Media Pembelajaran yang akan dipakai pada pertemuan kedua di kelas XE disiapkan secara terstruktur</p>		
20.	Kamis, 27 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Membantu mencatat nama siswa yang datang terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk kelas XII.</p> <p>Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - - 	<ul style="list-style-type: none"> - - -
21.	Jumat, 28 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Mengkonsultasikan soal-soal ulangan kelas XII Patiseri yang telah dibuat kepada guru pembimbing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - -Beberapa soal perlu diperbaiki 	<ul style="list-style-type: none"> - Memperbaiki soal sesuai dengan kompetensi dasar yang sesuai
22.	Sabtu, 29 Agustus 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.30) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan sekolah 	<p>Menjaga perpustakaan dan merapikan buku yang kurang rapi..</p> <p>Menyiapkan RPP dan media pembelajaran tentang materi Puffpastry untuk kelas XII</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 	<ul style="list-style-type: none"> . -

		- (19.30 – 22.00) Membuat komponen RPP dan Media Pembelajaran	Patiseri		
23.	Minggu, 30 Agustus 2015	- (13.00 – 15.00) Melengkapi RPP dan Media Pembelajaran	Melengkapi RPP, media pembelajaran, dan materi pelajaran tentang Puffpastry yang akan digunakan untuk mengajar siswa kelas XII Patiseri	-	-
MINGGU KE EMPAT					
24.	Senin, 31 Agustus 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera - (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama - (11.00 – 11.30) Konsultasi dengan guru pembimbing.	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan hikmad. Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif. Kurangnya waktu untuk berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa) Untuk bisa konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.
25.	Selasa, 1 September 2015	- (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri	Materi Pelajaran tentang puff psstry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini. .	-. Masih ada beberapa kekurangan pada saat pertama kali mengajar	- Berusaha agar lebih baik di pertemuan selanjutnya
26.	Rabu, 2 September 2015	- (07.00 – 09.00) Piket FO	Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan		

		<ul style="list-style-type: none"> - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai mengajar - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII 	<p>praktik.</p> <p>Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - - <p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - <p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.</p>
27.	Kamis, 3 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.00) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.00 – 10.30) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>Membantu mencatat nama siswa yang datang terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Memperlihatkan catatan harian dan konsultasi mengenai kegiatan dan hambatan selama PPL.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk kelas XII.</p> <p>Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - - - - 	<ul style="list-style-type: none"> - - - -
28.	Jumat, 4 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata 	Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.	-	-

		- (11.00 – 11.30) Konsultasi menemui guru pembimbing	Mengkonsultasikan soal-soal ulangan kelas XII Patiseri yang telah dibuat kepada guru pembimbing.	-Beberapa soal perlu diperbaiki	Memperbaiki soal sesuai dengan kompetensi dasar yang sesuai
29.	Sabtu, 5 September 2015	- (07.15 – 10.30) Piket di Lobi Depan Sekolah - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan sekolah - (19.30 – 22.00) Membuat komponen RPP dan Media Pembelajaran	Menjaga perpustakaan dan merapikan buku yang kurang rapi.. Menyiapkan RPP dan media pembelajaran tentang materi Puffpastry untuk kelas XII Patiseri	-	. -
30	Minggu, 6 September 2015	- (10.00 – 14.00) Menyiapkan RPP dan Materi Pembelajaran - (19.00 – 21.00) Menyiapkan materi untuk kelas XII Patiseri	Menyiapkan materi yang akan diajarkan di kelas XII Patiseri tentang danish pastry beserta RPP dan Media Pembelajarannya. Mempersiapkan materi ajar yang akan dipakai di kelas XII Patiseri tentang danish pastry	- -	- -
MINGGU KELIMA					
31	Senin, 7 September 2015	- (07.00 – 08.00) Upacara bendera - (12.00 – 12.30) Konsultasi RPP, materi pembelajaran pertemuan pertama - (11.00 – 11.30)	Siswa dan guru serta mahasiswa PPL mengikuti pelaksanaan upacara dengan dengan hikmad. Konsultasi berjalan lancar, ada perubahan mengenai indikator, tujuan pembelajaran, dan metode pembelajaran.	Peserta upacara (siswa) perlu waktu untuk menempatkan dan mengatur barisannya secara rapi dan membuat suasana kondusif. Kurangnya waktu untuk	Teguran dari pihak guru untuk mengondusifkan peserta upacara (siswa) Untuk bisa

		Konsultasi dengan guru pembimbing.		berkonsultasi tentang RPP dan administrasi lainnya.	konsultasi dengan guru pembimbing, dilakukan saat guru telah selesai mengajar atau sebelum mengajar.
32	Selasa, 8 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 08.30) Mempersiapkan bahan dan alat praktik - (08.30-13.30) Mengajar di kelas XII Patiseri 	<p>Materi Pelajaran tentang danish pastry telah tersampaikan sesuai dengan RPP pada pertemuan pertama ini.</p> <p>.</p>		-
33	Rabu, 9 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.00 – 09.00) Piket FO - (13.30 – 14.00) Konsultasi dengan guru pembimbing terkait materi yang akan diajarkan di kelas dan hari apa mahasiswa akan mulai mengajar - (15.00 – selesai) Membuat perangkat pembelajaran (RPP dan Media Pembelajaran) untuk kelas XII 	<p>Piket dilakukan di loby sekolah, selama piket berlangsung ada beberapa siswa yang ijin meninggalkan sekolah untuk membeli bahan praktik.</p> <p>Mahasiswa mendapatkan materi yaitu Produk Pastry dan Bakery untuk kelas XII Patiseri</p> <p>Mahasiswa PPL Pend. Teknik Boga membuat perangkat pembelajaran (RPP, Media, dan Materi serta mempersiapkan diri untuk mengajar kelas XII)</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Mahasiswa masih bingung terkait pedoman format RPP yang baik dan benar</p>	<p>-</p> <p>-</p> <p>Mencari format terkait RPP dan melengkapinya dari sumber yang relevan.</p>
34	Kamis,	- (07.15 – 10.00)	Membantu mencatat nama siswa yang datang	-	-

	10 September 2015	<p>Piket di Lobi Depan Sekolah</p> <ul style="list-style-type: none"> - (10.00 – 10.30) Dikunjungi oleh DPL Jurusan (Ibu Kokom) - (10.30 – 12.00) Mengunjungi perpustakaan - (12.30 – 14.00) Piket di <i>Basecamp</i> 	<p>terlambat dan nama tamu yang berkepentingan.</p> <p>Memperlihatkan catatan harian dan konsultasi mengenai kegiatan dan hambatan selama PPL.</p> <p>Membaca dan mencari referensi terkait materi pembelajaran dan soal-soal Patiseri untuk kelas XII.</p> <p>Membuat dan mengetik soal-soal ulangan harian untuk kelas XII.</p>	-	-
35	Jumat, 11 September 2015	<ul style="list-style-type: none"> - (07.15 – 10.15) Mengikuti kegiatan adiwiyata - (08.30 – 09.00) Konsultasi ke guru pembimbing - (09.00 – 11.00) Mengunjungi Perpustakaan 	<p>Membersihkan lingkungan basecamp dan lingkungan luar basecamp.</p> <p>Meminta tanda tangan dari guru pembimbing untuk lampiran data yang akan disertakan di dalam laporan PPL dan konsultasi RPP dan rekapan nilai yang sudah dibuat.</p> <p>Mengembalikan buku Patiseri yang dipinjam di Perpustakaan SMK N 1 Sewon.</p>	<p>Pada RPP, mahasiswa kurang teliti memasukkan rumus penilaian. Ada beberapa nilai siswa yang belum dicantumkan dalam rekapan nilai.</p>	<p>Memperbaiki kekeliruan pada rumus penilaian di RPP dan nilai siswa yang belum dicantumkan.</p>
36	Sabtu, 12 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
37	Minggu, 13 September 2015	- Menyusun dan melengkapi Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
38	Senin, 14 September 2015	- Melengkapi komponen Laporan PPL	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-
39	Selasa,	- Menyusun dan melengkapi	Laporan PPL masih dalam tahap penyusunan	-	-

	15 September 2015	Laporan PPL			
40	Rabu, 16 September 2015	- Penarikan mahasiswa PPL	Diikuti oleh dosen DPL, guru dan mahasiswa PPL	-	-

Yogyakarta, 16 September 2015

Mengetahui :

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Dr, Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002

Mujirah, S. Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Metriyani
NIM. 12511244018

	15 September 2015	Laporan PPL		
40	Rabu, 16 September 2015	- Penarikan mahasiswa PPL	Diikuti oleh dosen DPL, guru dan mahasiswa PPL	-

Yogyakarta, 16 September 2015

Mengetahui :

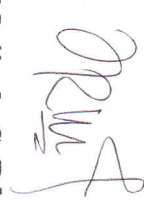
Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa



Dr. Kokom Komariah, M.Pd
NIP. 19600808 198403 2 002



Mujiarah, S. Pd
NIP. 19641010 198902 2 003



Metriyani
NIM. 12511244018



Universitas Negeri Yogyakarta

MATRIKS PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SMK NEGERI 1 PANDAK

Alamat: Kadekrowo, Gilangharjo, Pandak, Bantul

F01

Kelompok Mahasiswa

NAMA SEKOLAH/LEMBAGA : SMK N 1 SEWON

NAMA MAHASISWA : Metriyani

ALAMAT SEKOLAH/LEMBAGA : JALAN PULUTAN PENDOWOHARJO,
SEWON, BANTUL

NO. MAHASISWA : 12511244018

FAK/JUR/PRODI : FT/PTBB/Pend.Teknik Boga

GURU PEMBIMBING : Mujirah, S. Pd

DOSEN PEMBIMBING : Dr. Kokom Komariah, M. Pd

No	Program/Kegiatan PPL	Jumlah Jam per Minggu					Jumlah Jam
		Agustus			September		
		3	4	5	1	2	
	MENGAJAR						
1	Pembuatan RPP						
	a. Persiapan						
	Mempersiapkan materi/ resep	2	2	3	1	-	8
	Konsultasi dengan guru pembimbing	3	3	2	1	-	9
	b. Pelaksanaan						
	Membuat RPP mengajar	2	2	2	2	-	8
	c. Evaluasi tindak lanjut	-	1	1	-	-	2
3	Mengajar						
	a. Persiapan						

	Membuat Jobseet	-	1	1	-	-	2
	b. Pelaksanaan						
	Mengajar di kelas	5	5	5	5	-	20
	Membuat soal ulangan harian	-	2	2	-	-	4
	Mengoreksi ulangan harian	-	-	-	2	-	2
	Memasukkan nilai ke daftar nilai	-	-	2	2	-	4
	Pendampingan mengajar	5	5	5	5	5	25
	Evaluasi Praktek	-	1	1	-	-	2
	NON MENGAJAR						
1	Upacara						
	Upacara Biasa	1	-	1	1	1	4
	Upacara Kemerdekan	-	5	-	-	-	5
2	Piket UKS	5	5	5	5	5	25
3	Piket perpustakaan	3	3	3	3	3	15
4	Piket FO	2	2	2	2	-	8
5	Pendampingan jugling	-	-	-	6	-	6
6	Membuat Laporan	-	-	-	-	24	24
	Total Jumlah Jam per Minggu	28	37	35	35	38	173

Mengetahui,

Yang Membuat,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. Hj Sudaryati

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Mujirah, S. Pd

Metriyani

NIP. 19600806 199003 2 001

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19641010 198902 2 003

NIM. 12511244018

	Membuat Jobseet	-	1	1	-	-	2
	b. Pelaksanaan						
	Mengajar di kelas	5	5	5	5	-	20
	Membuat soal post test	-	2	2	-	-	4
	Mengoreksi post test	-	-	-	2	-	2
	Memasukkan nilai ke daftar nilai	-	-	2	2	-	4
	Pendampingan mengajar	5	5	5	5	5	25
	Evaluasi Praktek	-	1	1	-	-	2
	NON MENGAJAR						
1	Upacara						
	Upacara Biasa	1	-	1	1	1	4
	Upacara Kemerdekan	-	5	-	-	-	5
2	Piket UKS	5	5	5	5	5	25
3	Piket perpustakaan	3	3	3	3	3	15
4	Piket FO	2	2	2	2	-	8
5	Pendampingan jugling	-	-	-	6	-	6
6	Membuat Laporan	-	-	-	-	24	24
	Total Jumlah Jam per Minggu	28	37	35	35	38	173

Mengetahui,

Yang Membuat,

Kepala Sekolah

Dosen Pembimbing Lapangan

Guru Pembimbing

Mahasiswa PPL

Dra. H Sudaryati

Dr. Kokom Komariah, M.Pd

Mujirah, S. Pd

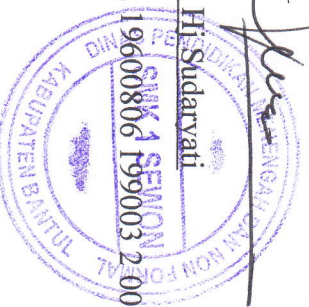
Metriyani

NIP. 19600806 199003 2 001

NIP. 19600808 198403 2 002

NIP. 19641010 198902 2 003

NIM. 12511244018



[Signature]

[Signature]

[Signature]



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ADIWIYATA
(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian : Patiseri
Mata Pelajaran/Kompetensi : Produk Pastry dan Bakery
Kelas/Semester : XII/ 1
Materi Pokok : Sus (choux paste)
Pertemuan : Ke- 1 (1 x pertemuan)
Alokasi Waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.1	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery.	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.2	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2. Disiplin, peduli



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



2.3	disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	lingkungan, ramah. 3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.1	Menganalisis kue dari adonan sus (choux paste)	1. Menjelaskan pengertian sus (choux paste). 2. Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste) 3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste). 4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste). 5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste). 6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)
4.1	Membuat kue dari adonan sus (choux paste).	1. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen, Sus Gulung). 2. Memilih teknik olah yang tepat untuk mengolah kue dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen, Sus Gulung). 3. Mengolah dan menyajikan kue kontinental dari dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen dan Sus Gulung).

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian sus (choux paste) .
2. Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste).
3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste).



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste).
5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan adonan sus (choux paste).
6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)
7. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen, Sus Gulung).
8. Melaksanakan pembuatan kue dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen, Sus Gulung).
9. Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan sus (choux paste) yaitu (Pirogen, Sus Gulung)

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian sus (choux paste).
2. Macam - macam kue dari adonan sus (choux paste).
3. Karakteristik kue dari adonan sus (choux paste)
4. Jenis bahan dan alat untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste)
5. Prosedur pembuatan kue dari adonan sus (choux paste)
6. Tata cara penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan sus (choux paste)

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Discovery learning*
3. Metode : Diskusi, kerja kelompok, latihan dan presentasi

F. Media, Alat dan Sumber Belajar:

Media pembelajaran : Video pembuatan sus (choux paste), gambar, tayangan power point.

Alat : LCD, Laptop

Bahan : tepung terigu, telur, margarin, air.

Sumber belajar : Handout, Buku Patiseri, Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Orientasi, motivasi dan persepsi 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. <i>Guru memeriksa kerapihan peserta didik dan kebersihan kelas, serta menekankan pentingnya kerapihan dan kebersihan karena cermin dari kedisiplinan</i> 3. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing 4. Guru mengecek kehadiran siswa	15 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ol style="list-style-type: none">Menanyakan kabar siswaApresiasi: menanyakan kepada siswa “kalian pasti pernah membuat choux paste, apa yang kalian ketahui tentang choux paste?”Guru menyampaikan tujuan pembelajaranGuru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari	
Kegiatan Inti	<ol style="list-style-type: none">Mengamati<ol style="list-style-type: none">Guru meminta siswa untuk melihat gambar dan video cara membuat sus (choux paste)Guru menugaskan siswa untuk mencatat hal-hal penting yang ada dalam video seperti bahan dan alat yang digunakan.Menanya<ol style="list-style-type: none">Mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait dengan tayangan videoGuru memberikan kesempatan kepada siswa lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lainMengumpulkan Data<p>Siswa mengidentifikasi bagaimana proses pembuatan kue dari adonan sus (choux paste)</p>Mengasosiasi<ol style="list-style-type: none">Siswa diperkenankan membuka sumber maupun internet untuk mencari pembuktianSiswa mempraktikkan pembuatan choux paste (Pirogen dan Sus Gulung)	185 menit
Penutup	Rangkuman, refleksi, tes, dan tindak lanjut <ol style="list-style-type: none">Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, macam-macam, alat, bahan, teknik olah dan penyajian choux paste.Evaluasi dari guru<i>Siswa membersihkan kelas dengan menyapu dan membuang sampah.</i>Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnyaGuru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah.	25 menit
Jumlah		225



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- a. Teknik penilaian: pengamatan, tes tulis
- b. Prosedur penilaian

No	Aspek	Teknik	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none">a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pastry dan bakeryb. Bekerjasama dalam kegiatan kelompokc. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan praktik pembuatan kue dari adonan choux paste
2.	Pengetahuan Choux paste	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu setelah praktik
3.	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none">a. Terampil membuat choux paste	Pengamatan	Saat praktik membuat kue dari adonan choux paste (Pirogen dan Sus Gulung)



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



LAMPIRAN

Lembar Pengamatan Penilaian Sikap Kelas XII Patiseri

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Tanggung Jawab			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Arib Jasir Muyassar		√				√			√	
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah		√				√			√	
3	Ana Maratus Sholikhah		√				√			√	
4	Annisa Sumartin		√				√			√	
5	Arum Istiqomah		√				√			√	
6	Ayuni Sandina		√				√			√	
7	Betty Rosita Nurjanah		√				√			√	
8	Christiana Bertha Dewi		√				√			√	
9	Desty Cahyaningrum		√				√			√	
10	Erawati Catur Wahyuni		√				√			√	
11	Febri Anggoro Putri		√				√			√	
12	Fiky Hardiyanto		√				√			√	
13	Fita Dwi Ramadhani		√				√			√	
14	Fredi Iswanto		√				√			√	
15	Iqlima Ambita Phanentu		√				√			√	
16	Keny Ayu Saraswati		√				√			√	
17	Lisa Murti Rahayu		√				√			√	
18	Melindarsuli		√				√			√	
19	Musringah		√				√			√	
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari		√				√			√	
21	Novika Lian Astuti		√				√			√	
22	Nursapti		√				√			√	
23	Priyantika Nurisma		√				√			√	
24	Renita Dyah		√				√			√	
25	Risma Yuliarti		√				√			√	
26	Ruri Anjani		√				√			√	
27	Setiana Yuniasih		√				√			√	
28	Siti Maimunah (M)		√				√			√	
29	Siti Maimunah (S)		√				√			√	
30	Triana Romadhoni		√				√			√	
31	Wening Cahya Dyah Pangesti		√				√			√	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Rubrik Penilaian Sikap

Keterangan:

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap tanggung jawab dalam kegiatan kelompok
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan Kelas XII Patiseri

No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
1	Arib Jasir Muyassar	Membuat Pirogen				
		Membuat Sus Gulung				
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
3	Ana Maratus Sholikhah	Membuat Pirogen				
		Membuat Sus Gulung				
4	Annisa Sumartin	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
5	Arum Istiqomah	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
6	Ayuni Sandina	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
7	Betty Rosita Nurjanah	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
8	Christiana Bertha Dewi	Membuat Pirogen				
		Membuat Sus Gulung				
9	Desty Cahyaningrum	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
10	Erawati Catur Wahyuni	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
11	Febri Anggoro Putri	Membuat Pirogen				
		Membuat Sus Gulung				
12	Fiky Hardiyanto	Membuat Pirogen	15	25	40	80
		Membuat Sus Gulung	15	25	40	80
13	Fita Dwi R	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
14	Fredy Iswanto	Membuat Pirogen	15	25	40	80
		Membuat Sus Gulung	15	25	40	80
15	Iqlima Ambita P	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
16	Keny Ayu S	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
17	Lisa Murti Rahayu	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
18	Melindarsuli	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
19	Musringah	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari	Membuat Pirogen				
		Membuat Sus Gulung				
21	Novika Lian Astuti	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
22	Nursapti	Membuat Pirogen	15	25	40	80
		Membuat Sus Gulung	15	25	40	80
23	Priyantika Nurisma	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
24	Renita Dyah	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
25	Risma Yuliarti	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
26	Ruri Anjani	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
27	Setiana Yuniasih	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
28	Siti Maimunah (M)	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
29	Siti Maimunah (S)	Membuat Pirogen	15	25	45	85
		Membuat Sus Gulung	15	25	45	85
30	Triana Romadhoni	Membuat Pirogen	15	25	50	90
		Membuat Sus Gulung	15	25	50	90
31	Wening Cahya	Membuat Pirogen	15	25	50	90
	Dyah Pangesti	Membuat Sus Gulung	15	25	50	90



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Rubrik Penilaian Praktik/ Keterampilan

No.	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15 : jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
		Skor 10 : jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses	Skor 25 : jika siswa aktif dalam mengolah adonan choux paste
		Skor 15 : jika siswa kurang aktif dalam mengolah adonan choux paste
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam mengolah adonan choux paste
3.	Hasil	Skor 60 : jika siswa mampu mengolah adonan choux paste
		Skor 50 : jika siswa kurang mampu mengolah adonan choux paste
		Skor 25 : jika siswa tidak mampu mengolah adonan choux paste



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN
XII PATISERI

No	Nama Siswa	Skor setiap soal nomor										Nilai
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Arib Jasir Muyassar											
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90
3	Ana Maratus Sholikhah											
4	Annisa Sumartin	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
5	Arum Istiqomah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
6	Ayuni Sandina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
7	Betty Rosita Nurjanah	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90
8	Christiana Bertha Dewi											
9	Desty Cahyaningrum	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
10	Erawati Catur Wahyuni	1	1	1	0	1	0	1	0	1	1	70
11	Febri Anggoro Putri											
12	Fiky Hardiyanto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	90
13	Fita Dwi Ramadhani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
14	Fredi Iswanto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
15	Iqlima Ambita Phanentu	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	90
16	Keny Ayu Saraswati	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
17	Lisa Murti Rahayu	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	80
18	Melindarsuli	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
19	Musringah	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari											
21	Novika Lian Astuti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
22	Nursapti	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	90
23	Priyantika Nurisma	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	100
24	Renita Dyah	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90
25	Risma Yuliarti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
26	Ruri Anjani	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90
27	Setiana Yuniasih	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
28	Siti Maimunah (M)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
29	Siti Maimunah (S)	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	80
30	Triana Romadhoni	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	100
31	Wening Cahya Dyah Pangesti	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	90



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN KELAS XII PATISERI

A. Soal Post Test Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf A, B, C dan D !

1. Jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*) dengan sel yang besar disebut?
 - a. Choux paste
 - b. Eclair
 - c. Profitterolles
 - d. Pirogen
2. Sus yang menyerupai burung angsa adalah....
 - a. Eclair
 - b. Profitterolles
 - c. Pirogen
 - d. Swan Cream Puff
3. Sus yang dalam proses pembuatannya dengan cara digulung adalah....
 - a. Eclair
 - b. Roll Choux Paste
 - c. Pirogen
 - d. Swan Cream Puff
4. Bagaimana kriteria hasil choux paste yang baik?
 - a. Kering, mengembang
 - b. Basah, mengembang
 - c. Kering, tidak mengembang
 - d. Tidak kering, tidak mengembang
5. Tepung terigu yang baik digunakan untuk pembuatan choux paste adalah....
 - a. Bau tengik, berbutir kasar
 - b. Bau khas tepung, bertekstur halus
 - c. Berwarna kecoklatan
 - d. Bertekstur halus, ada kutu
6. Lemak yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah....
 - a. Margarin
 - b. Olive oil
 - c. Korsvet
 - d. Minyak sayur
7. Alat yang digunakan untuk membentuk adonan choux paste sebelum dioven adalah?
 - a. Loyang
 - b. Cetakan kue kering



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



- c. Sput
d. Sendok
8. Alat yang digunakan untuk menempatkan adonan choux paste sebelum disput adalah?
- a. Sendok
b. Mangkuk
c. Papping bag
d. Kom adonan
9. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah....
- a. Steaming
b. Frying
c. Boiling
d. Baking
10. Pada penyajian Pirogen biasanya menggunakan isian....
- a. Pastry cream c. Keju
b. Rogut d. Jam

B. Kunci Jawaban

1. A 6. A
2. D 7. C
3. B 8. D
4. A 9. D
5. A 10. B

C. Pedoman Penskoran

Rubrik Penilaian Post Test

Indikator No Soal	Kriteria
1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
8	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
9	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
10	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



JOBSET MEMBUAT KUE DARI ADONAN CHOUX PASTE

(PIROGEN DAN SUS GULUNG)

ALAT DAN BAHAN

a. Daftar Alat Masak

No.	Nama alat	Jumlah	Keterangan
1.	Panci	2	Stainlestil, ukuran sedang
2.	Kom	3	Stainlestil, ukuran sedang
3.	Sutil	2	Stainlestil, ukuran sedang
4.	Loyang	2	Stainlestil, ukuran sedang
5.	Sendok, garpu	3	Stainlestil, ukuran sedang

b. Bahan-bahan

No	Nama bahan	Pirogen	Sus Gulung	Jumlah
1.	Mentega	65 gr	100 gr	165 gr
2.	Telur	3 btr	4 btr	7 btr
3.	Tepung terigu protein sedang	130 gr	150 gr	280 gr
4.	Air	125 ml	330 ml	455 gr
5.	Garam	sckp	sckp	Sckp
6.	Daging ayam	125 gr		125 gr
7.	Wortel	1 buah		1 buah
8.	Bawang bombay	½ buah	1 buah	1 ½ buah
9.	Bawang putih	2 buah	3 buah	5 buah
10.	Daun bawang	1 btg		1 btg
11.	Lada	Sckp		Sckp
12.	Susu cair	250 ml		250 ml
13.	Daging giling		250 gr	250 gr
14.	Tomat		2 buah	2 buah
15.	Tomat pasta		2 sdm	2 sdm
16.	Paprika hijau		1 buah	1 buah
17.	Oregano		1 sdt	1 sdt
18.	Gula pasir		sckp	Sckp
19.	Maizena		2 sdm	2 sdm
20.	Keju parut		50 gr	50 r

KESELAMATAN KERJA

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

LANGKAH KERJA

NO	TUGAS	WAKTU	
		ACTIVE TIME	WAITING TIME
1	Persiapan diri	5'	
2	Persiapan bahan	10'	
3	Persiapan alat	10'	
4	Membuat adonan sus pirogen	30'	
5	Membuat isi pirogen	30	
6	Memanggang sus pirogen	10'	25'
7	Membuat adonan sus gulung	30'	
8	Membuat isi sus gulung	30	
9	Memanggang sus gulung	10'	25'
7	Menyajikan sus	10'	
8	Penilaian	10'	
9	Berkemas	30'	
	TOTAL	235'	50'

Kriteria Hasil

No.	Kriteria	Resep 1	Resep 2
		Pirogen	Sus Gulung
1.	Warna	Golden brown	Golden brown
2.	Tekstur	Lembut	Lembut
3.	Rasa	Gurih, asin	Gurih, asin
4.	Aroma	Sedap	Sedap

LAMPIRAN :

1. Resep Pirogen (Sus Potong)

Bahan Choux Paste:

- Mentega 62 gram
- Telur 3 butir
- Tepung terigu 100 gram
- Air 125 gram
- Garam ¼ sdt

Bahan Isi:

- Mentega 1 sdm
- Tepung terigu 3 sdm
- Daging ayam 125 gram
- Wortel (dicincang) 1 buah
- Bawang bombay ¼ buah
- Bawang putih 2 buah
- Daun bawang 1 batang
- Lada sckp
- Garam sckp



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



- Susu cair 250 ml

Cara Membuat:

1. Rebus air, garam, dan mentega sampai mendidih
2. Masukkan tepung terigu, aduk sampai kalis lalu dinginkan.
3. Masukkan telur satu per satu, aduk sampai rata.
4. Masukkan adonan dalam papping bag.
5. Siapkan loyang yang sudah diolesi dengan mentega.
6. Rebus daging ayam, haluskan.
7. Panaskan mentega. Tumis bawang bombay dan bawang putih
8. Masukkan tepung terigu aduk rata. Masukkan susu cair secara perlahan dan aduk supaya terbentuk roux yang halus.
9. Masukkan wortel dan daging ayam, aduk rata.
10. Tambahkan lada, garam masak sampai matang.
11. S spuit kan adonan pada loyang, bentuk persegi panjang.
12. Beri isi di atas adonan kemudian tutup lagi dengan adonan dan taburi dengan keju.
13. Oven sampai matang. Potong dan sajikan.

2. Sus Gulung

Bahan	Jumlah	Keterangan
Bahan sus		
Air	250 ml	
Mentega	100 gr	
Garam	¼ sdt	
Gula pasir	1 sdt	
Tepung terigu protein sedang	150 gr	
Telur	4 butir	
Bahan isi		
Keju parut	50 gr	
Bawang bombay	1 buah	Dicincang
Bawang putih	3 buah	Dicincang
Daging giling	250 gr	
Tomat	2 buah	Dicincang
Tomat Pasta	2 sdm	
Paprika hijau	1 buah	Dicincang
Oregano	1 sdt	
Gula pasir, garam, lada bubuk	Sckp	
Maizena	2 sdm	
Air	80 ml	
Minyak goreng	sckp	

Prosedur:

Membuat sus

1. Masak campuran air, margarine dan garam sampai mendidih, aduk sesekali.
2. Masukkan terigu sekaligus, aduk sampai adonan tidak lengket pada dinding panci.
3. Angkat dari atas api dan dinginkan sampai hangat atau pindahkan ke baskom lain untuk mempercepat pendinginan.
4. Masukkan telur satu persatu ke dalam adonan dan aduk sampai rata sebelum telur berikutnya dimasukkan.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Membuat Isi

1. Panaskan margarin. Masukkan bawang bombay dan bawang putih. Tumis sampai harum.
2. Masukkan daging dan paprika hijau. Aduk rata.
3. Masukkan tomat, tomat pasta dan bumbu. Aduk rata.
4. Tuang maizena dan aduk. Setelah mengental dan matang. Angkat lalu dinginkan.

Membuat Sus Gulung

1. Sputcikan adonan choux paste di atas loyang persegi 24 cm. Taburi permukaannya dengan keju parut.
2. Panggang dalam oven tanpa dibuka sampai adonan matang dan mengembang berwarna kekuningan.
3. Angkat dan dinginkan. Balik choux paste, oleskan filling di atasnya kemudian gulung hingga rapat. Potong-potong dan sajikan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



HANDOUT

A. Kompetensi Dasar

- Kue dari adonan sus (choux paste)
- Membuat kue dari adonan sus (choux paste)

B. Tujuan Pembelajaran

Diharapkan setelah pembelajaran ini, siswa dapat:

1. Menjelaskan pengertian sus (choux paste).
2. Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste).
3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste).
4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste).
5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan adonan sus (choux paste).
6. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste).
7. Melaksanakan pembuatan kue dari adonan sus (choux paste) sesuai SOP.
8. Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan sus (choux paste)

C. Dasar Teori

Pengertian Choux Paste

Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (strongly leavened) dengan sel yang besar. Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat di isi dengan vla dengan aneka rasa. Bahkan Sus saat ini tidak hanya diisi Vla, akan tetapi juga di isi dengan berbagai macam filling seperti layaknya Sandwich. Jadi ada sus yang di isi ragout, bahkan di isi dengan lembaran smoked beef, keju lembaran, telur rebus yang diiris tipis, dan lain-lain. Ibaratnya, kulit sus diperlakukan sebagai roti tawar yang bebas di isi apa saja. Bahkan sus selain diisi sering juga dihias bagian atasnya khususnya sus bentuk panjang. Adonan pastry jenis ini berbeda dengan jenis lainnya karena proses pematangan tepung dan telur telah dilakukan sebelum proses pemanggangan.

Choux paste ada dua bentuk yaitu eclairs (bentuknya lonjong) dan cream puff (bentuknya bundar). Sedangkan berdasarkan metode pemasakannya ada tiga jenis yaitu 1) dipanggang digunakan untuk kue sus, kue sus kering dan figur dekorasi dalam ukuran lebih kecil juga untuk petit fours. 2) digoreng dengan minyak digunakan untuk syringe fritters, dan beignets. Pada jenis ini susu



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



digunakan sebagai pengganti air. 3) direbus dengan air ini digunakan untuk fruit dumplings dan stuffed tartlets with plum jam.



Gambar Produk Eclair dan Produk Cream Puff

Eclairs dan cream puff dibuat dari adonan yang dinamakan éclair paste (adonan éclair) atau choux paste (adonan sus). Nama Perancis adalah pate a choux (yang berarti adonan kol) mengacu bahwa cream puff terlihat seperti kol. Choux paste di Indonesia lebih dikenal dengan nama sus.

Di Indonesia choux paste mempunyai tempat tersendiri di lidah kita karena sangat disukai. Sus memiliki isi yang sangat beragam. Dan dari kulit sus dapat dimodifikasi sehingga tercipta sus gaya baru. Tidak seperti puff pastry, adonan éclair lebih mudah dibuat. Adonan dapat disiapkan dalam beberapa menit. Choux paste yang sering kita sebut kue sus, adalah salah satu dari jenis kue yang memerlukan perhatian khusus dalam teknik pembuatannya. Kue sus sangat fleksibel untuk di padu padankan dengan berbagai macam isi seperti vla, diisi pudding, ice cream, ragout udang, selada buah atau dibuat sus kering dengan cara di oven dengan api kecil maupun digoreng. Dengan demikian kegagalan dalam membuat kue sus akan dapat teratasi, apabila diperhatikan pemilihan bahan dan teknik pembuatan yang baik dan benar. Sus klasik mempunyai isi yang khas dan jenisnya banyak antara lain:

- Vla biasa yaitu campuran susu, maizena, gula dan kuning telur.
- Pastry cream dibuat dari susu, gula, kuning telur, dan tepung. Pembuatannya kuning telur, sebagian gula dan tepung dikocok jadi satu, campuran ini dimasukkan dalam rebusan susu dan gula.
- Diplomat cream, dibuat dari susu, kuning telur, gula, maizena, dan kream kental. Cara pembuatannya yaitu semua bahan direbus kecuali kream. Cream sendiri akan dikocok sampai lembut kemudian dicampur dengan rebusan diatas. Biasanya ditambahkan gelatin sebagai penstabil.
- Chantilly dibuat dari campuran susu dan kream yang dikocok. Baik bahan maupun alat harus betul-betul dingin supaya campuran ini bisa mengeras. Karena mencair bila berada dalam temperatur ruang, maka sus yang diisi chantilly harus disantap begitu disajikan.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



- Mousseline. Ini merupakan kombinasi antara vla dan butter cream. Choux paste tidak hanya divariasikan berdasarkan isinya tapi juga kulitnya dapat divariasikan. Misalnya dengan menambahkan kacang, keju, rempah dan kacang-kacangan.

Yang harus diperhatikan saat membuat kulit sus

- Saat membuat adonan rebus, pastikan bahwa semua bahan yang dimasak sudah tercampur rata dan kalis. Jangan gunakan peralatan yang terbuat dari tembaga karena tembaga akan luntur dan mempengaruhi warna adonan.
- Masukkan telur sedikit demi sedikit kedalam adonan yang dingin sambil terus diaduk. Apabila adonan terlalu lembek, hentikan penambahan telur, buatlah $\frac{1}{2}$ resep adonan baru hanya sampai tahap pembuatan adonan setelah terigu dimasukkan. Tambahkan adonan baru tersebut ke adonan yang terlalu lembek hingga diperoleh konsistensi yang tepat.
- Panaskan oven dengan tempertaur 190°C sebelum memanggang kue sus.
- Pastikan kulit sus sudah mengembang dan permukaan kecokelatan. Kulit sus yang sudah mengembang tapi permukaannya belum kecokelatan atau protein yang ada dalam tepung belum benar-benar mengeras, maka kue sus akan mengempis setelah dikeluarkan dari oven. Panas oven dan kelembaban juga perlu diperhatikan. Kelembaban yang cukup akan mengakibatkan protein tidak cepat menjadi keras sehingga memberi kesempatan pada kue untuk mengembang lebih besar. Isilah kulit sus dengan isian ketika akan dihidangkan.

Bahan Pembuatan Choux Pastry

Bahan dasar dari kue sus adalah:

1. Tepung terigu.
Terigu berfungsi sebagai pembentuk struktur dan tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein sedang.
2. Telur adalah pembentuk kerangka yang mengembangkan kue selama proses pembakaran, selain itu telur juga memperbaiki warna kerak kue lebih kuning, aroma yang gurih dan kue lebih bergizi karena terdapat kandungan protein yang tinggi. Untuk kue sus sebaiknya pilih telur yang baru dengan bentuk seragam dan tidak cacat. Telur juga berfungsi sebagai pengontrol konsistensi adonan.
3. Lemak ada dua macam yaitu lemak nabati yang lazim disebut dengan margarin dan lemak hewani atau mentega. Kedua jenis lemak ini memiliki aroma yang berlainan. Jika kita menginginkan aroma kue yang ringan pilihlah margarin dan untuk aroma yang lebih berat dengan rasa dan aroma



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



susu yang nyata kita bisa menggunakan mentega. Lemak berfungsi sebagai pelumas.

4. Air. Pada pembuatan choux paste air mengontrol ketebalan kulit, untuk gelatinisasi tepung terigu dan melepaskan CO₂ dari bahan pengembang.
5. Bahan pengembang yang umum digunakan adalah baking powder. Namun perlu diingat choux paste dapat dibuat tanpa bahan pengembang. Jika menggunakan bahan pengembang yang harus dikurangi adalah jumlah telur dan tambahkan air.

Teknik Olah Choux Paste

Choux paste dibuat dengan teknik adonan rebus, yang mana semua bahan direbus bersama-sama kecuali telur. Setelah adonan matang dan kalis angkat dari perapian, proses selanjutnya adalah memasukan telur satu persatu setelah adonan dingin. Tahap memasukan telur merupakan tahap terpenting yang harus diperhatikan, telur dimasukan setelah adonan suam-suam kuku atau hangat. Jika telur dimasukan dalam keadaan adonan panas maka kue sus tidak akan mengembang karena telur telah matang sebelum di oven. Perlu juga diketahui bahwa jumlah telur lebih banyak dibandingkan bahan lain, karena hal ini akan mengakibatkan kue sus menjadi ringan. Jumlah fat juga jangan melebihi berat jumlah telur. Adapun tahapan dalam pembuatan adonan choux pastry atau adonan sus adalah sebagai berikut:

1. Didihkan cairan, lemak, garam, dan gula (jika digunakan). Cairan mendidih dengan cepat sehingga lemak dapat larut dalam cairan, tidak hanya mengapung di atas. Jika hal ini tidak tercapai, lemak tidak tercampur secara merata di dalam adonan dan dapat mengalir keluar selama pemanggangan.
2. Tambah semua tepung terigu (yang telah diayak terlebih dahulu) sekaligus dan aduk hingga menjadi adonan yang menggumpal dan dapat ditarik menjauh dari panci (tidak menempel di dinding panci). Pengadukan adonan harus cukup sering supaya hasil berlubang (dapat juga digunakan mixer).
3. Pindahkan adonan dari panas dan biarkan dingin sekitar 45 - 50°C. Jika adonan tidak didinginkan dengan cukup maka telur dapat menjadi matang ketika ditambahkan.
4. Masukkan telur secara bertahap (satu persatu) untuk memperoleh konsistensi adonan yang tepat. Aduk rata pada setiap penambahan telur sebelum menambahkan lebih banyak lagi. Jika telur ditambahkan terlalu cepat maka akan sulit mendapatkan permukaan adonan yang halus.
5. Tahap memasukan telur merupakan tahap terpenting yang harus diperhatikan, telur dimasukan setelah adonan suam-suamkuku atau hangat. Jika telur dimasukan dalam keadaan adonan panas maka kue sus tidak akan mengembang karena telur telah matang sebelum di oven.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



6. Adonan kini siap untuk digunakan.

Secara prinsip, adonan choux paste dikembangkan oleh uap yang akan mengembangkan produk secara cepat dan membentuk lubang yang besar di bagian tengah. Panas oven membuat gluten dan protein telur menggumpal membentuk struktur produk. Tepung terigu dengan protein yang kuat dibutuhkan untuk menghasilkan struktur yang baik. Suhu pemanggangan yang tepat sangat penting. Mulai pada suhu tinggi sekitar 220°C pada 15 menit pertama untuk menghasilkan uap. Kemudian kurangi panas menjadi 190°C untuk menyelesaikan pemanggangan serta membentuk stuktur. Produk harus mantap dan kering sebelum dipindahkan dari oven. Jika dipindahkan terlalu awal atau didinginkan terlalu cepat, produk dapat turun (anjlok). Lebih baik setelah dipanggang, produk dipindahkan secara hati-hati dari oven, dan biarkan dingin perlahan-lahan di tempat hangat. Hal lain yang perlu diperhatikan adalah jangan membuka oven 15 menit pertama, karena saat ini kue sedang membentuk kerangka dan akan turun kembali jika pintu oven dibuka. Pemilihan loyang juga perlu diperhatikan. Untuk kue sus, gunakan loyang kue yang tidak terlalu tebal karena loyang tebal akan lambat dalam menghantarkan panas, kondisi ini akan menghasilkan kulit kue yang terbentuk akan lebih tebal. Hindari juga penggunaan olesan mentega yang terlalu tebal dan jika diperlukan dapat menggunakan sedikit taburan tepung, kue sangat mudah lepas. Jika terlalu banyak tepung adonan sulit menempel di loyang saat disemprotkan. Kue sus sangat mudah lepas, berbeda dengan cake, jadi olesan lemak tipis tanpa taburan tepung sudah cukup.

Yang harus diperhatikan saat membuat kulit sus

- Saat membuat adonan rebus, pastikan bahwa semua bahan yang dimasak sudah tercampur rata dan kalis. Jangan gunakan peralatan yang terbuat dari tembaga karena tembaga akan luntur dan mempengaruhi warna adonan.
- Masukkan telur sedikit demi sedikit kedalam adonan yang dingin sambil terus diaduk. Apabila adonan terlalu lembek, hentikan penambahan telur, buatlah ½ resep adonan baru hanya sampai tahap pembuatan adonan setelah terigu dimasukkan. Tambahkan adonan baru tersebut ke adonan yang terlalu lembek hingga diperoleh konsistensi yang tepat
- Panaskan oven dengan tempertaur 190°C sebelum memanggang kue sus
- Pastikan kulit sus sudah mengembang dan permukaan kecokelatan. Kulit sus yang sudah mengembang tapi permukaannya belum kecokelatan atau protein yang ada dalam tepung belum benar-benar mengeras, maka kue sus akan mengempis setelah dikeluarkan dari oven.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



- Panas oven dan kelembaban juga perlu diperhatikan. Kelembaban yang cukup akan mengakibatkan protein tidak cepat menjadi keras sehingga memberi kesempatan pada kue untuk mengembang lebih besar.
- Isilah kulit sus dengan isian ketika akan dihidangkan.
- Kulit sus dapat dibuat beberapa hari sebelum disajikan. Untuk menghindari kulit sus mudah basi, kemas kulit sus dalam wadah yang tertutup rapat. Simpan dalam freezer atau lemari pendingin. Bila diperlukan, sebelum disajikan, hangatkan kue sus dengan cara di oven.

Permasalahan dalam Choux Paste

1. Apabila choux paste tidak mengembang dalam oven kemungkinan disebabkan :
2. Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk disebabkan terigu terlalu matang (over cooked), telur terlalu matang, terlalu sedikit telur, atau penggunaan telur dengan kualitas rendah.
3. Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat.
4. Adonan paste terlalu dingin
5. Terlalu banyak bahan pengembang
6. Choux paste tidak berlubang juga disebabkan oleh emulsi yang tidak terbentuk (lihat diatas penyebabnya), terlalu sedikit penggunaan air, terlalu banyak lemak, dan terlalu banyak bahan pengembang.
7. Choux paste tidak seragam bentuknya ini karena terigu kurang matang, choux paste tidak menempel di loyang, terlalu sedikit air dan terlalu banyak terigu.
8. Choux paste menyusut karena pembakaran kurang matang.
9. Choux paste volumenya kecil disebabkan adonan kurang matang, adonan terlalu keras, suhu oven tidak tepat, dan kurang kelembaban.
10. Choux paste terlalu kempis karena adonan terlalu encer, oven dingin atau minyak goreng dingin, terlalu cepat pintu oven dibuka.



Choux Paste



Oleh: Metriyori





Tujuan pembelajaran

- ▶ Menjelaskan pengertian sus (choux paste).
- ▶ Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste).
- ▶ Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste).
- ▶ Menentukan jenis bahan dan alat untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste).
- ▶ Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste).
- ▶ Melaksanakan pembuatan kue dari adonan sus (choux paste) sesuai SOP.
- ▶ Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan sus (choux paste)

Pengertian Choux Paste

- ▶ Choux paste merupakan salah satu jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar.
- ▶ Choux paste sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi dengan vla dengan aneka rasa
- ▶ Choux paste dikenal juga dengan istilah adonan sus, yaitu satu adonan yang terbuat dari campuran air, tepung terigu, margarine, dan telur.

Macam-macam Choux Paste



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Éclair



Profiterolles



Croquembouche



Sus Kering



Songgo buwono



Fried Choux paste



Sus gulung



Pirogen



Swan cream puff



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Isi Sus

- ▶ Vla biasa yaitu campuran susu, maizena, gula dan kuning telur.
- ▶ Pastry cream dibuat dari susu, gula, kuning telur, dan tepung. Pembuatannya kuning telur, sebagian gula dan tepung dikocok jadi satu, campuran ini dimasukkan dalam rebusan susu dan gula.
- ▶ Diplomat cream, dibuat dari susu, kuning telur, gula, maizena, dan krem kental. Cara pembuatannya yaitu semua bahan direbus kecuali krem. Cream sendiri akan dikocok sampai lembut kemudian dicampur dengan rebusan diatas
- ▶ Chantilly dibuat dari campuran susu dan krem yang dikocok. Baik bahan maupun alat harus betul-betul dingin supaya campuran ini bisa mengeras. Karena mencair bila berada dalam temperatur ruang, maka sus yang diisi chantilly harus disantap begitu disajikan.
- ▶ Mousseline. Ini merupakan kombinasi antara vla dan butter cream.

Kriteria hasil

- ▶ Tekstur : lunak,
- ▶ Warna kulit : kuning kecokelatan,
- ▶ Bentuk : mengembang, merekah, dan kosong dibagian tengahnya



Bahan dan Alat

Bahan dasar dari kue sus adalah:

- ▶ Tepung terigu.
- ▶ Telur
- ▶ Lemak
- ▶ Air
- ▶ Bahan pengembang

Alat yang digunakan

- ▶ Panci
- ▶ Sutil kayu
- ▶ Loyang
- ▶ Piping bag
- ▶ Spuit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Teknik olah



1. Didihkan cairan, lemak, garam, dan gula (jika digunakan)



2. Tambah semua tepung terigu



4. Pindahkan adonan dari panas dan biarkan dingin



5. Masukkan telur secara bertahap (satu persatu)



Adonan kini siap untuk digunakan



Sus yang telah dipanggang



Permasalahan dalam Choux Paste

Apabila choux paste tidak mengembang dalam oven kemungkinan disebabkan :

- ▶ Emulsi tidak sepenuhnya terbentuk disebabkan terigu terlalu matang (over cooked), telur terlalu matang, terlalu sedikit telur, atau penggunaan telur dengan kualitas rendah.
- ▶ Oven terlalu dingin atau tidak dipanaskan pada suhu yang tepat.
- ▶ Adonan paste terlalu dingin
- ▶ Terlalu banyak bahan pengembang

- ▶ Choux paste tidak berlubang juga disebabkan oleh emulsi yang tidak terbentuk (lihat diatas penyebabnya), terlalu sedikit penggunaan air, terlalu banyak lemak, dan terlalu banyak bahan pengembang.
- ▶ Choux paste tidak seragam bentuknya ini karena terigu kurang matang, choux paste tidak menempel di loyang, terlalu sedikit air dan terlalu banyak terigu.
- ▶ Choux paste menyusut karena pembakaran kurang matang.
- ▶ Choux paste volumenya kecil disebabkan adonan kurang matang, adonan terlalu keras, suhu oven tidak tepat, dan kurang kelembaban.
- ▶ Choux paste terlalu kempis karena adonan terlalu encer, oven dingin atau minyak goreng dingin, terlalu cepat pintu oven dibuka.

TERIMA KASIH



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery

Kelas : Xii/ Patiseri

Program Keahlian : Patiseri

Semester : 1

Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	Menganalisis kue dari adonan sus (choux paste)	Produk Pastry & Bakery	1. Menjelaskan pengertian sus (choux paste).	Pilihan ganda	1	1	
				2. Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste)	Pilihan ganda	2	2,3	
				3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste).	Pilihan ganda	1	4	
				4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste).	Pilihan ganda	2	5,6	
				5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan	Pilihan ganda	2	7,8	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



				untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste)				
				6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)	Pilihan ganda	2	9,10	

No	Indikator	No Butir Soal	Item Pertanyaan	Kunci Jawaban
1.	Menjelaskan pengertian sus (choux paste)	1	1. Jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (<i>strongly leavened</i>) dengan sel yang besar disebut? a. Choux paste b. Eclair c. Profiterolles d. Pirogen	A
2.	Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste)	2	2. Sus yang menyerupai burung angsa adalah.... a. Eclair b. Profiterolles c. Pirogen d. Swan Cream Puff	D
		3	3. Sus yang dalam proses pembuatannya dengan cara digulung adalah.... a. Eclair	B



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



			b. Roll Choux Paste c. Pirogen d. Swan Cream Puff	
3.	Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste)	4	4. Bagaimana kriteria hasil choux paste yang baik? e. Kering, mengembang f. Basah, mengembang g. Kering, tidak mengembang h. Tidak kering, tidak mengembang	A
4.	Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste)	5	5. Tepung terigu yang baik digunakan untuk pembuatan choux paste adalah.... a. Bau tengik, berbutir kasar b. Bau khas tepung, bertekstur halus c. Berwarna kecoklatan d. Bertekstur halus, ada kutu	B
		6	6. Lemak yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah.... a. Margarin b. Olive oil c. Korsvet d. Minyak sayur	A
5.	Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste).	7	7. Alat yang digunakan untuk membentuk adonan choux paste sebelum dioven adalah? e. Loyang f. Cetakan kue kering g. Sduit h. Sendok	C
		8	8. Alat yang digunakan untuk menempatkan adonan choux paste sebelum dispuir adalah? a. Sendok b. Mangkuk	C



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



			c. Papping bag d. Kom adonan	
6.	Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)	9	9. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah.... e. Steaming f. Frying g. Boiling h. Baking	D
		10	10. Pada penyajian Pirogen biasanya menggunakan isian.... c. Pastry cream d. Rogut e. Keju f. Jam	B



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Pililah salah satu jawaban dengan memberi tanda silang (X) pada jawaban yang paling benar !

1. Jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar dan dikembangkan dengan kuat (*strongly leavened*) dengan sel yang besar disebut?
 - a. Choux paste
 - b. Eclair
 - c. Profitterolles
 - d. Pirogen
2. Sus yang menyerupai burung angsa adalah....
 - a. Eclair
 - b. Profitterolles
 - c. Pirogen
 - d. Swan Cream Puff
3. Sus yang dalam proses pembuatannya dengan cara digulung adalah....
 - a. Eclair
 - b. Roll Choux Paste
 - c. Pirogen
 - d. Swan Cream Puff
4. Bagaimana kriteria hasil choux paste yang baik?
 - a. Kering, mengembang
 - b. Basah, mengembang
 - c. Kering, tidak mengembang
 - d. Tidak kering, tidak mengembang
5. Tepung terigu yang baik digunakan untuk pembuatan choux paste adalah....
 - a. Bau tengik, berbutir kasar
 - b. Bau khas tepung, bertekstur halus
 - c. Berwarna kecoklatan
 - d. Bertekstur halus, ada kutu
6. Lemak yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah....
 - a. Margarin
 - b. Olive oil
 - c. Korsvet
 - d. Minyak sayur
7. Alat yang digunakan untuk membentuk adonan choux paste sebelum dioven adalah?
 - a. Loyang
 - b. Cetakan kue kering
 - c. Sduit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



-
- d. Sendok
8. Alat yang digunakan untuk menempatkan adonan choux paste sebelum dispuir adalah?
- a. Sendok
 - b. Mangkuk
 - c. Papping bag
 - d. Kom adonan
9. Teknik olah yang digunakan dalam pembuatan choux paste adalah....
- a. Steaming
 - b. Frying
 - c. Boiling
 - d. Baking
10. Pada penyajian Pirogen biasanya menggunakan isian....
- a. Pastry cream
 - b. Rogut
 - c. Keju
 - d. Jam



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



DAFTAR NILAI PERTEMUAN 1

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery
Kelas : XII/ Patiseri

Semester : 1
Tahun Pelajaran :
2015

No.	Nama Siswa	Nilai		
		Pengetahuan	Sikap	Keterampilan
1	Arib Jasir Muyassar			
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	90	B	90
3	Ana Maratus Sholikhah			
4	Annisa Sumartin	100	B	90
5	Arum Istiqomah	100	B	90
6	Ayuni Sandina	100	B	85
7	Betty Rosita Nurjanah	90	B	85
8	Christiana Bertha Dewi			
9	Desty Cahyaningrum	100	B	90
10	Erawati Catur Wahyuni	70	B	90
11	Febri Anggoro Putri			
12	Fiky Hardiyanto	90	B	80
13	Fita Dwi Ramadhani	100	B	90
14	Fredi Iswanto	100	B	80
15	Iqlima Ambita Phanentu	100	B	90
16	Keny Ayu Saraswati	90	B	90
17	Lisa Murti Rahayu	80	B	85
18	Melindarsuli	100	B	90
19	Musringah	90	B	90
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari			
21	Novika Lian Astuti	100	B	85
22	Nursapti	90	B	80
23	Priyantika Nurisma	100	B	90
24	Renita Dyah	90	B	90
25	Risma Yuliarti	90	B	90
26	Ruri Anjani	90	B	85
27	Setiana Yuniasih	100	B	90
28	Siti Maimunah (M)	100	B	90
29	Siti Maimunah (S)	80	B	85
30	Triana Romadhoni	100	B	90
31	Wening Cahya Dyah Pangesti	90	B	90

Bantul, Agustus 2015
Mahasiswa

Guru Pembimbing

Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Metriyani
NIM. 12511244018



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ADIWIYATA
(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian : Patiseri
Mata Pelajaran/Kompetensi : Produk Pastry dan Bakery
Kelas/Semester : XII/ 1
Materi Pokok : Kue dari Adonan Puff Pastry
Pertemuan : Ke- 2 (2 kali pertemuan)
Alokasi Waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khushyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.4	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery.	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.5	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli,	2. Disiplin, peduli lingkungan, ramah.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



2.6	santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.2	Membedakan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	1. Menjelaskan pengertian puff pastry 2. Menentukan macam-macam kue dari adonan puff pastry 3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan puff pastry 4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan puff pastry 5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan puff pastry 6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan puff pastry
4.1	Membuat aneka kue dari adonan lembaran (puff pastry)	1. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan lembaran (puff pastry) yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn). 2. Memilih teknik olah yang tepat untuk mengolah kue dari adonan lembaran (puff pastry) yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn). 3. Mengolah dan menyajikan kue kontinental dari kue dari adonan lembaran (puff pastry) yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn)

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian puff pastry
2. Menentukan macam-macam kue dari adonan puff pastry
3. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan puff pastry
4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan puff pastry
5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan puff pastry.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



6. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan sus *puff pastry* yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn).
7. Melaksanakan pembuatan kue dari adonan puff pastry yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn).
8. Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan puff pastry yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn)

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian puff pastry
2. Macam - macam kue dari adonan puff pastry
3. Karakteristik kue dari adonan puff pastry
4. Jenis bahan dan alat untuk kue dari adonan adonan puff pastry
5. Prosedur pembuatan kue dari adonan puff pastry
6. Tata cara penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan puff pastry

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Discovery learning*
3. Metode : Diskusi, kerja kelompok, latihan dan presentasi

F. Media, Alat dan Sumber Belajar:

Media pembelajaran : Video pembuatan puff pastry, gambar, tayangan power point.

Alat : LCD, Laptop

Bahan : tepung terigu, telur, margarin, air.

Sumber belajar : Handout, Buku Patiseri, Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Orientasi, motivasi dana persepsi 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. <i>Guru memeriksa kerapihan peserta didik dan kebersihan kelas, serta menekankan pentingnya kerapihan dan kebersihan karena cermin dari kedisiplinan</i> 3. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing 4. Guru mengecek kehadiran siswa 5. Menanyakan kabar siswa 6. Apresepsi: menanyakan kepada siswa “apa yang kalian ketahui tentang puff pastry?” 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran	15 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	8. Guru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari	
Kegiatan Inti	1. Mengamati a. Guru membagikan hand out kepada masing-masing siswa dan siswa memca hand out. b. Guru menyampaikan materi pembelajaran melalui Power Point c. Guru membagi siswa menjadi 10 kelompok dan memberikan tugas diskusi tentang pengolahan kue dari lembaran <i>puff pastry</i> . 2. Menanya a. Mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang akan diajarkan b. Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain 3. Mengumpulkan Data a. Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan tugas yang diberikan b. Siswa dipersilakan mencari referensi lain atau membuka internet terkait tugas diskusi yang diberikan c. Guru mendampingi dan mengamati siswa dalam menjalankan proses diskusi kelompok d. Siswa mengumpulkanlembar tugas sebagai kumpulan data hasil diskusi 4. Mengasosiasi a. Siswa diperkenalkan membuka sumber maupun internet untuk mencari pembuktian Mengkomunikasi 1. Setiap kelompok secara bergantian dipersilakan mempresentasikan hasil diskusi 2. Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan dan pertanyaan 3. Kelompok yang sedang presentasi menjawab pertanyaan kelompok lain dan memberikan tanggapan. 4. Siswa bersama-sama menyimpulkan materi hasil diskusi	185 menit
Penutup	Rangkuman, refleksi, tes, dan tindak lanjut	25 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ol style="list-style-type: none">1. Guru memberikan <i>post test</i>2. Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, macam-macam, alat, bahan , teknik olah dan penyajian puff pastry.3. Evaluasi dari guru4. <i>Siswa membersihkan kelas dengan menyapu dan membuang sampah.</i>5. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya6. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah.	
Jumlah		225

2. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi, motivasi dan persepsi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam pada siswa2. <i>Guru memeriksa kerapian peserta didik dan kebersihan kelas, serta menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan karena cermin dari kedisiplinan</i>3. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing4. Guru mengecek kehadiran siswa5. Menanyakan kabar siswa6. Apresiasi: menanyakan kepada siswa “pernahkah membuat puff pastry?”7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran8. Guru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none">a. Guru meminta siswa untuk melihat gambar dan video cara membuat puff pastryb. Guru menugaskan siswa untuk membaca job sheet yang telah dibagikan. <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait dengan tayangan videob. Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain atau memberikan	185 menit



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain</p> <p>Mengumpulkan Data Siswa mengidentifikasi bagaimana proses pembuatan kue dari adonan (puff pastry)</p> <p>Mengasosiasi</p> <ol style="list-style-type: none">Siswa diperkenankan membuka sumber maupun internet untuk mencari pembuktianSiswa mempraktikan pembuatan puff pastry (Vol Au Vent dan Room Horn)	
Penutup	<p>Rangkuman, refleksi, tes, dan tindak lanjut</p> <ol style="list-style-type: none">Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, macam-macam, alat, bahan, teknik olah dan penyajian puff pastry.Evaluasi dari guru<i>Siswa membersihkan kelas dengan menyapu dan membuang sampah.</i>Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnyaGuru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah.	26 menit
Jumlah		225

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Teknik penilaian: pengamatan, tes tulis
- Prosedur penilaian

No	Aspek	Teknik	Waktu Penilaian
1.	Sikap <ol style="list-style-type: none">Terlibat aktif dalam pembelajaran pastry dan bakeryBekerjasama dalam kegiatan kelompokToleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan praktik pembuatan kue dari adonan puff pastry
2.	Pengetahuan puff pastry	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu setelah praktik
3.	Ketrampilan <ol style="list-style-type: none">Terampil membuat puff pastry	Pengamatan	Saat praktik membuat kue dari adonan puff pastry (Vol Au Vent dan Room Horn)



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Lembar Pengamatan Penilaian Sikap

Kelas : XII Komp Keahlian : Patiseri
Prog. Keahlian : Tata Boga
Nama Wali Kelas : Dra. Sri Mungkarti

No	Nama Siswa	Sikap									
		Aktif			Bekerjasama			Tanggung Jawab			
		KB	B	SB	SB	KB	B	SB	KB	B	SB
1	Arib Jasir Muyassar		√				√			√	
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah		√				√			√	
3	Ana Maratus Sholikhah		√				√			√	
4	Annisa Sumartin		√				√			√	
5	Arum Istiqomah		√				√			√	
6	Ayuni Sandina		√				√			√	
7	Betty Rosita Nurjanah		√				√			√	
8	Christiana Bertha Dewi										
9	Desty Cahyaningrum		√				√			√	
10	Erawati Catur Wahyuni		√				√			√	
11	Febri Anggoro Putri										
12	Fiky Hardiyanto		√				√			√	
13	Fita Dwi Ramadhani		√				√			√	
14	Fredi Iswanto		√				√			√	
15	Iqlima Ambita Phanentu		√				√			√	
16	Keny Ayu Saraswati		√				√			√	
17	Lisa Murti Rahayu		√				√			√	
18	Melindarsuli		√				√			√	
19	Musringah		√				√			√	
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari		√				√			√	
21	Novika Lian Astuti		√				√			√	
22	Nursapti		√				√			√	
23	Priyantika Nurisma		√				√			√	
24	Renita Dyah		√				√			√	
25	Risma Yuliarti		√				√			√	
26	Ruri Anjani		√				√			√	
27	Setiana Yuniasih		√				√			√	
28	Siti Maimunah (M)		√				√			√	
29	Siti Maimunah (S)		√				√			√	
30	Triana Romadhoni		√				√			√	
31	Wening Cahya Dyah Pangesti		√				√			√	



Rubrik Penilaian Sikap

Keterangan:

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap tanggung jawab dalam kegiatan kelompok
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan Kelas XII Patiseri

Bubuhkan tanda \checkmark pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
1	Arib Jasir Muyassar	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
3	Ana Maratus Sholikhah	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
4	Annisa Sumartin	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
5	Arum Istiqomah	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
6	Ayuni Sandina	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
7	Betty Rosita Nurjanah	Membuat Vol Au Vent	15	25	43	83
		Membuat Room Horn	15	25	43	83
8	Christiana Bertha Dewi	Membuat Vol Au Vent				-
		Membuat Room Horn				-
9	Desty Cahyaningrum	Membuat Vol Au Vent	15	25	41	81
		Membuat Room Horn	15	25	41	81
10	Erawati Catur Wahyuni	Membuat Vol Au Vent	15	25	41	81
		Membuat Room Horn	15	25	41	81
11	Febri Anggoro Putri	Membuat Vol Au Vent				-
		Membuat Room Horn				-
12	Fiky Hardiyanto	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
13	Fita Dwi R	Membuat Vol Au Vent	15	25	43	83
		Membuat Room Horn	15	25	43	83
14	Fredy Iswanto	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
15	Iqlima Ambita P	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
16	Keny Ayu S	Membuat Vol Au Vent	15	25	41	81
		Membuat Room Horn	15	25	41	81
17	Lisa Murti Rahayu	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
18	Melindarsuli	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
19	Musringah	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari	Membuat Vol Au Vent	15	25	43	83
		Membuat Room Horn	15	25	43	83
21	Novika Lian Astuti	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
22	Nursapti	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
23	Priyantika Nurisma	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
24	Renita Dyah	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
25	Risma Yuliarti	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80
26	Ruri Anjani	Membuat Vol Au Vent	12	25	43	83
		Membuat Room Horn	12	25	43	83
27	Setiana Yuniasih	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
28	Siti Maimunah (M)	Membuat Vol Au Vent	12	25	43	83
		Membuat Room Horn	12	25	43	83
29	Siti Maimunah (S)	Membuat Vol Au Vent	12	25	43	83
		Membuat Room Horn	12	25	43	83
30	Triana Romadhoni	Membuat Vol Au Vent	15	25	45	85
		Membuat Room Horn	15	25	45	85
31	Wening Cahya Dyah Pangesti	Membuat Vol Au Vent	15	25	40	80
		Membuat Room Horn	15	25	40	80



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Rubrik Penilaian Praktik/ Keterampilan

No.	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15 : jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
		Skor 10 : jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses	Skor 25 : jika siswa aktif dalam mengolah adonan puff pastry
		Skor 15 : jika siswa kurang aktif dalam mengolah adonan puff pastry
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam mengolah adonan puff pastry
3.	Hasil	Skor 60 : jika siswa mampu mengolah adonan puff pastry
		Skor 50 : jika siswa kurang mampu mengolah adonan puff pastry
		Skor 25 : jika siswa tidak mampu mengolah adonan puff pastry



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN KELAS XII PATISERI

A. Soal Post Test Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf A, B, C dan D !

1. Pastry dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis merupakan pengertian.....
 - a. Danish
 - b. Puff pastry
 - c. Choux paste
 - d. Cream puff
2. Puff pastry yang berbentuk kerucut adalah....
 - a. Vol au vent
 - b. Room horn
 - c. Palmier
 - d. Turnover
3. Puff pastry yang berbentuk bulat dan memiliki lubang ditengah adalah...
 - a. Room horn
 - b. Palmier
 - c. Turnover
 - d. Vol Au Vent
4. Karakteristik tekstur *puff pastry* yang baik adalah....
 - a. Basah
 - b. Keras
 - c. Renyah
 - d. Lembut
5. Apa penyebab *puff pastry* tidak mengembang?
 - a. Adonan tidak relaks sebelum dipanggang
 - b. Adonan terlalu kecil sebelum dipanggang
 - c. Adonan tidak dipoles egg wash sebelum dipanggang
 - d. Adonan tidak diberi pengembang
6. Bahan yang berfungsi memberikan lapisan pada adonan puff pastry adalah....
 - a. Butter
 - b. Margarin
 - c. Corsvet
 - d. Cream
7. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat puff pastry adalah tepung terigu....
 - a. Hard wheat
 - b. White wheat
 - c. Soft wheat
 - d. Medium wheat
8. Alat yang digunakan untuk membentuk lapisan pada adonan *puff pastry* disebut....
 - a. Scraper
 - b. Mixer
 - c. Ring cutter
 - d. Rolling pin



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



9. Teknik pembuatan puff pastry dengan cara memasukkan lemak ke adonan kemudian dilipat adalah teknik....
 - a. Dutch or rapid puff pastry
 - b. French butter – and puff pastry
 - c. German butter – and puff pastry
 - d. Indonesian butter – and puff pastry
10. Melipat adonan puff pastry menjadi bersusun empat merupakan lipatan....
 - a. Single folding
 - b. Double folding
 - c. Three folding
 - d. Four folding

B. Kunci Jawaban

1. B
2. A
3. D
4. C
5. A
6. C
7. A
8. D
9. B
10. B

C. Pedoman Penskoran

Rubrik Penilaian Post Test

Indikator No Soal	Kriteria
1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
8	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
9	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
10	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN XII PATISERI



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-PWKS1/7
01-07-2012



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery
Kelas/ Semester : XII Patiseri/1
Standar Kompetensi : Membuat kue dari adonan lembaran (puff pastry)
Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	
1. Membedakan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	7. Menjelaskan pengertian sus (choux paste).	80	80	80	80
	8. Menentukan macam-macam kue dari adonan sus (choux paste)	80	80	81	80,33
	9. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan sus (choux paste).	80	81	81	80,67
	10. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan sus (choux paste).	81	81	80	80,67
	11. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan sus (choux paste).	81	81	80	80,67
	12. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)	82	82	80	81,33
KKM KD					80,61



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-PWKS1/7

01-07-2012



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery
Kelas : Xii/ Patiseri
Program Keahlian : Patiseri

Semester : 1
Tahun Pelajaran : 2015

No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	Membedakan kue dari adonan lembaran (puff pastry)	Produk Pastry & Bakery	13. Menjelaskan pengertian puff pastry	Pilihan ganda	1	1	
				14. Menentukan macam-macam kue dari adonan puff pastry	Pilihan ganda	2	2,3	
				15. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan puff pastry	Pilihan ganda	1	4	
				16. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan puff pastry	Pilihan ganda	2	5,6	
				17. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan puff pastry	Pilihan ganda	2	7,8	
No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-PWKS1/7

01-07-2012



				18. Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan sus (choux paste)	Pilihan ganda	2	9,10	
--	--	--	--	---	---------------	---	------	--

No	Indikator	No Butir Soal	Item Pertanyaan	Kunci Jawaban
1.	Menjelaskan pengertian puff pastry	1	1. Pastry dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis merupakan pengertian..... e. Danish f. Puff pastry g. Choux paste h. Cream puff	B
2.	Menentukan macam-macam kue dari adonan puff pastry	2	2. Puff pastry yang berbentuk kerucut adalah.... e. Room horn f. Vol au vent g. Palmier h. Turnover	A
		3	3. Puff pastry yang berbentuk bulat dan memiliki lubang ditengah adalah... e. Room horn f. Palmier g. Turnover h. Vol Au Vent	D



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-PWKS1/7

01-07-2012



3.	Menjelaskan karakteristik kue dari adonan puff pastry	4, 5	4. Karakteristik tekstur <i>puff pastry</i> yang baik adalah.... e. Basah f. Keras g. Renyah h. Lembut	C
			5. Apa penyebab <i>puff pastry</i> tidak mengembang? e. Adonan tidak relaks sebelum dipanggang f. Adonan terlalu kecil sebelum dipanggang g. Adonan tidak dipoles egg wash sebelum dipanggang h. Adonan tidak diberi pengembang	A
4.	Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan puff pastry	6	6. Bahan yang berfungsi memberikan lapisan pada adonan puff pastry adalah.... e. Butter f. Margarin g. Corsvet h. Cream	C
		7	7. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat puff pastry adalah tepung terigu.... e. Hard wheat f. White wheat g. Soft wheat h. Medium wheat	A



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054

Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-PWKS1/7

01-07-2012



5.	Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan puff pastry	8	8. Alat yang digunakan untuk membentuk lapisan pada adonan <i>puff pastry</i> disebut.... e. Scraper f. Mixer g. Ring cutter h. Rolling pin	D
6.	Menjelaskan teknik olah dan penyajian kue dari adonan puff pastry	9	9. Teknik pembuatan puff pastry dengan cara memasukkan lemak ke adonan kemudian dilipat adalah teknik.... e. Dutch or rapid puff pastry f. French butter – and puff pastry g. German butter – and puff pastry h. Indonesian butter – and puff pastry	B
		10	10. Melipat adonan puff pastry menjadi bersusun empat merupakan lipatan.... e. Single folding f. Double folding g. Three folding h. Four folding	B

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
<i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat Kue dari Adonan Lembaran <i>(Puff Pastry Dough)</i>	Waktu: 270 menit

A. KOMPETENSI DASAR

1. Membedakan kue dari adonan lembaran (puff pastry)
2. Membuat aneka kue dari adonan lembaran (puff pastry) yaitu (Vol Au Vent dan Room Horn)


B. ALAT DAN BAHAN

a. Daftar Alat Masak

No.	Nama alat	Jumlah	Keterangan
1.	Panci	2	Stainlestil, ukuran sedang
2.	Kom	3	Stainlestil, ukuran sedang
3.	Sutil	2	Stainlestil, ukuran sedang
4.	Loyang	2	Stainlestil, ukuran sedang
5.	Sendok, garpu	3	Stainlestil, ukuran sedang
6.	Rolling pin	1	Kayu
7.	Pisau	1	Stainlestil, ukuran sedang
8.	Scraper	1	Plastik
9.	Ring cutter	1	Stainlestil, ukuran sedang
10.	Ring cutter	1	Stainlestil, ukuran kecil
11.	Kuas	2	
12.	Cetakan horn	Sckp	Stainlestil, ukuran kecil
13.	Plastik piping bag	Sckp	Plastik

b. Bahan-bahan

No	Nama bahan	Vol Au Vent	Room Horn	Jumlah
1.	Tepung terigu protein tinggi	250 gr	250 gr	500 gr
2.	Telur	1 btr	1 btr	2 btr
3.	Garam	1 sdt	1 sdt	2 sdt
4.	Air	100 ml	100 ml	200 ml
5.	Margarine	15 gr	15 gr	30 gr
6.	Butter	15 gr	15 gr	30 gr
7.	Lemak/ korsvet	100 gr	100 gr	200 gr
8.	Bawang bombay	½ buah		½ buah
9.	Susu cair	200 ml		200 ml
10.	Daging ayam	100 gr		100 gr

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
<i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat Kue dari Adonan Lembaran (Puff Pastry Dough)	Waktu: 270 menit


11.	Jamur kancing	50 gr		50gr
12.	Garam, lada, pala, bubuk, gula pasir	Sckp		Sckp
13.	Seledri	1 btg		1 btg
14.	Gula pasir		100 gr	100 gr
15.	Susu cair		200 cc	200 cc
16.	Kuning telur		2 btr	2 btr
17.	Tepung terigu		25 gr	25 gr
18.	Maizena		25 gr	25 gr
19.	Vanili		½ sdt	½ sdt
20.	Butter		1 sdm	1 sdm
21.	Gula pasir		Sckp	Sckp
22.	Ceri		4 buah	4 buah

KESELAMATAN KERJA

1. Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpis (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
2. Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
3. Tidak menggunakan perhiasan
4. Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
5. Menggunakan alat sesuai dengan SOP
6. Memperhatikan lingkungan kerja

LANGKAH KERJA

NO	TUGAS	WAKTU	
		ACTIVE TIME	WAITING TIME
1	Persiapan diri	5'	
2	Persiapan bahan	10'	
3	Persiapan alat	10'	
4	Membuat adonan vol au vents	30'	
5	Membuat isi vol au vent	30	
6	Memanggang vol au vent	10'	25'

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
<i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat Kue dari Adonan Lembaran <i>(Puff Pastry Dough)</i>	Waktu: 270 menit

7	Membuat adonan room horn	30'	
8	Membuat isi room horn	30	
9	Memanggang room horn	10'	25'
7	Menyajikan	10'	
8	Penilaian	10'	
9	Berkemas	30'	
	TOTAL	235'	50'

Kriteria Hasil

No.	Kriteria	Resep 1	Resep 2
		Vol Au Vents	Room Horn
1.	Warna	Golden brown	Golden brown
2.	Tekstur	Renyah	Renyah
3.	Rasa	Gurih, asin	Manis, gurih
4.	Aroma	Sedap	Sedap


LAMPIRAN :

1. Resep Dasar Puff Pastry
Bahan

Bahan	Jumlah	Keterangan
Tepung terigu protein tinggi	250 gr	Tepung Cakra
Telur	1 btr	
Garam	1 sdt	
Air	100 ml	
Margarine	15 gr	
Butter	15 gr	
Lemak/ korsvet	100 gr	

Cara membuat:

1. Campur tepung terigu, garam, margarine dan butter. Aduk dengan 2 pisau atau ujung jari membentuk butiran halus.
2. Masukkan telur dan air. Aduk dan uleni sampai kalis. Istirahatkan adonan selama 15 menit supaya gluten rilaks.
3. Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
4. Oleskan atau beri lemak di 2/3 bagian adonan.
5. Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya ke arah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemaknya ke arah tengah. Lipatan ini disebut lipatan tunggal (single fold). Istirahatkan selama 15-10 menit.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
<i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat Kue dari Adonan Lembaran (Puff Pastry Dough)	Waktu: 270 menit

- Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara: garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing bagian ujung atau luar menuju arah tengah seperti buk. Lipatan ini disebut lipatan dobel (book fold). Istirahatkan selama 5-10 menit agar gluten relaks.
- Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal. Istirahatkan selama 5-10 menit.
- Giling adonan dan adonan siap digunakan.

2. Resep Vol Au Vents

Bahan

Bahan	Jumlah	Keterangan
Adonan puff pastry	1 resep	
Mentega	2 sdm	
Bawang bombay	½ buah	
Tepung terigu	3 sdm	
Susu cair	200 ml	
Daging ayam	100 gr	Rebus dan potong dadu kecil
Jamur kancing	50 gr	Potong – potong
Garam, lada, pala, bubuk, gula pasir	Sckp	
Seledri	1 batang	Cincang


Cara membuat:

Isi Puff Pastry:

- Panaskan margarine, masukkan onion dan tumis hingga harum
- Masukkan tepung terigu aduk rata. Masukkan susu cair secara perlahan dan aduk supaya terbentuk roux yang halus.
- Masukkan daging ayam dan bumbu-bumbu
- Masak sampai mengental. Tambahkan seledri. Aduk rata dan angkat.

Vol Au Vents:

- Giling tipis adonan puff pastry setebal $\frac{3}{4}$ cm. Cetak dengan ring cutter bunga menjadi beberapa bagian (lembar).
- Ambil 1 lembar adonan puff, ambil lagi 1 lembar adonan puff kemudian lubangi dengan ring cutter dengan ukuran yang lebih kecil. Olesi bagian bawahnya dengan putih telur kemudian tumpukkan pada 1 lembar puff pertama.
- Isi dengan bahan isian.
- Susun di loyang poles dengan telur, panggang dengan suhu 180 derajat Celcius hingga matang.

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
<i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat Kue dari Adonan Lembaran (Puff Pastry Dough)	Waktu: 270 menit

3. Resep Room Horn

Bahan

Bahan	Jumlah	Keterangan
Adonan puff pastry	1 resep	
Vla		
Gula pasir	100 gr	
Susu cair	200 cc	
Kuning telur	2 btr	
Maizena	25 gr	
Vanili	½ sdt	
Butter	1 sdm	
Topping		
Gula pasir	Sckp	Untuk taburan
Ceri	4 buah	Potong-potong

Cara membuat:

Isi (Vla):

1. Aduk dalam wadah: susu cair, gula pasir, kuning telur, tepung terigu dan tepung maizena
2. Panaskan di atas perapian sambil diaduk sampai mengental dan halus. Tunggu sampai mendidih.
3. Angkat dari perapian, tambahkan butter dan vanili.
4. Aduk kembali sampai hangat dan mengkilap.
5. Vla siap digunakan.

Room Horn:

1. Giling adonan puff pastry setebal ½ cm. Potong panjang dengan lebar 1 cm. Lilitkan di cetakan horn tanpa dioles. Rekatkan paling ujung dengan air.
2. Letakkan diloyang tanpa dioles margarin. Oles kuning telur. Taburi dengan gula pasir.
3. Oven selama 25 menit dengan suhu 180 derajat Celcius.
4. Setelah matang, semprotkan vla ke dalam horn.
5. Hias diatasnya dengan buah ceri. Sajikan.



HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

C. Kompetensi Dasar

3. Membedakan kue dari adonan lembaran (puff pastry)
4. Membuat aneka kue dari adonan lembaran (puff pastry)

D. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

9. Menjelaskan pengertian puff pastry
10. Menentukan macam-macam kue dari adonan puff pastry
11. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan puff pastry
12. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan puff pastry
13. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan adonan puff pastry.
14. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat kue dari adonan *puff pastry*
Melaksanakan pembuatan kue dari adonan puff pastry
15. Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan kue dari adonan puff pastry

E. Dasar Teori


PUFF PASTRY

1. Pengertian Puff Pastry

Puff pastry merupakan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi. Puff pastry disebut juga sebagai *ratu segala pastry*, karena pembuatannya tidak mudah dan memerlukan keterampilan serta ketelatenan. Namun, hasilnya sesuai dengan jerih payah. Dari satu adonan dasar dapat diciptakan lusinan variasi Puff pastry baik manis maupun gurih. Ciri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan. Atau Puff pastry dapat juga dikatakan pastry dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis.

Adonan Puff pastry disusun oleh adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang menghasilkan lapisan-lapisan (laminasi) adonan dengan lapisan lemak tipis diantaranya. Panas pada saat pemanggangan membuat air berubah menjadi uap dan menimbulkan formasi lapisan adonan dan lemak yang berselang-seling, hal ini juga mempengaruhi kepadatan dan ini merupakan ciri khas dari Puff pastry. Lapisan-lapisan tersebut mengembang menghasilkan laminasi dan tekstur berkarakteristik serpih/ berlapis-lapis, memberi kerenyahan. Struktur yang lembut saat dimakan dan penampilan yang membangkitkan selera ini disebut aerasi fisik.

Adonan Puff pastry mengandung 800 gr lemak untuk tiap 1 kg tepung terigu. Kandungan lemak Puff pastry sebaiknya 2/3 terdiri dari lemak susu, jika dicampur

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
<p>HAND OUT</p>		
Handout No 1	Puff Pastry	Waktu: 225 menit

dengan lemak lain. Dalam pembuatan Puff pastry bahan pengembang kimia tidak boleh digunakan.



Gambar. Produk Puff Pastry

2. Bahan-bahan puff pastry

a. Tepung terigu

Gunakan tepung terigu protein sedang yang akan memberi struktur gluten yang cukup lunak. Tepung terigu dengan kadar protein tinggi akan menghasilkan adonan keras, yang mudah memecahkan lapisan selama penggilasan dan pelipatan. Tepung terigu dengan kadar protein rendah tidak akan menghasilkan lapisan-lapisan yang cukup kuat untuk menahan penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang.

b. Lemak pelapis (*roll-in fat*)

Industri lemak telah mengembangkan lemak pelapis (*roll-in fat*) khusus dari lemak hewan/tumbuhan yang dikeraskan atau campuran keduanya.

c. Garam

Sejumlah kecil garam ditambahkan untuk menstabilkan gluten dan membulatkan adonan.

d. Kuning telur, gula, dan susu bubuk

Bahan-bahan ini ditambahkan agar warna dan penampilan pastry menarik, selain itu cita rasanya pun bertambah lezat.

e. Cuka atau alkohol

Cuka atau alkohol dapat ditambahkan jika tepung terigu mengandung gluten terlalu kuat untuk mencegah penyusutan pastry ketika dipanggang.

3. Pembuatan Adonan Dasar Puff Pastry

Pembuatan adonan Puff pastry menggunakan formula bahan sebagai berikut:

Bahan :

500 gr tepung terigu protein sedang

15 gr gula pasir

7,5 gr garam

50 gr telur

250 cc air es

50 gr margarin



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

250 gr lemak pelapis (roll-in fat)

Cara membuat adonan:

1. Campur tepung terigu, gula pasir, dan garam, masukkan telur. Masukkan sebagian besar air kemudian diuleni.
2. Masukkan margarine, uleni Masukkan margarin, uleni adonan tapi tidak sampai kalis, diamkan dalam lemari es selama 15 menit.
3. Giling adonan, taruh lemak pelapis (roll-in fat) di bagian tengah, bungkus seperti amplop, giling setebal 1/2 cm.
4. Lipat adonan dari satu sisi menutupi 2/3 lembaran, lipat 1/3 bagian sisa menutup sisi sebaliknya. Giling lagi setebal 1/2 cm, simpan dalam lemari es selama 10 menit.
5. Lakukan proses langkah no.4 sampai 3 kali. Simpan dalam lemari es 15 menit. Kemudian keluarkan dari lemari es, giling setebal 1/2 cm, adonan siap dibentuk.

Pastry yang menggunakan adonan Puff, beberapa jenis isi manis seperti pasta, krim, buah-buahan dapat digunakan. Puff pastry lain adalah jenis yang tidak manis, seperti *sausage rolls*, *shells* dan *cheese pretzel*. Produk-produk yang setengah jadi termasuk *patty shells*, *cream horns*, dan lain-lain.

4. Jenis dan Bentuk Puff Pastry

Puff pastry diberi nama sesuai bentuknya. Isinya bisa beraneka ragam, baik manis maupun asin. Namun tetap bentuknya lah yang mencirikan namanya. Berikut ini adalah berbagai macam jenis dan bentuk dari puff pastry,


a. Palmier



Penggulungannya harus sama sisi kanan dan kirinya. Menggunakan alat bantu dalam pembentukannya yaitu pisau/silet yang tajam. Setelah digulung seperti gambar, palmiers dipotong dengan ketebalan yang sama. Kesulitannya adalah menjaga agar tiap sisi gulungan tetap menempel pada sisi gulungan lain.

b. Turnover

Pembentukannya diawali dengan pemotongan dengan bentuk persegi, kemudian diisi, ditutup dan direkatkan tiap sisinya.

	<p>PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>	
<p>HAND OUT</p>		
Handout No 1	Puff Pastry	Waktu: 225 menit



c. Chauson



Hampir sama dengan turn over, malah sering kali disebut turn over. Walaupun nama aslinya adalah chauson. Dicitak menggunakan cetakan bulat, diisi, kemudian direkatkan ujungnya. Biasanya diisi dengan apel, kismis dan kayu manis.

d. Cream Horn (Room Horn)



Bentuk ini banyak dikenal dimasyarakat dengan nama cum-cum. Pembentukannya menggunakan bantuan cetakan kerucut. Adonan diiris persegi panjang, kemudian dibalutkan melingkari bagian luar cetakan kerucut.

e. Vol Au Vent/ Patty Shell



Bentuknya seperti sumur, ada ruang ditengah untuk mengisi pastry cream di dalamnya. Pembentukannya dengan membuat 2 lingkaran yang sama besar,



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

kemudian salah satunya dilubangi bagian tengahnya dengan lingkaran yg lebih kecil. Kemudian keduanya ditumpuk dan direkatkan. Kesulitannya adalah membuat agar tidak terlihat batas bekas tumbukan antara kedua lingkaran tadi.

f. Napoleon



Napoleon baru diberi filling setelah proses pemanggangan. Diambil tiap lapisnya, kemudian diisi dengan pastry cream. Pada dasarnya pembentukan napoleon mudah, hanya kesulitan ada pada finishingnya.

g. Papillon

Pemotongan papillon harus disertai dengan pengistirahatan dalam freezer terlebih dahulu untuk memudahkan proses pemotongan. Kesulitan terbesar terletak saat pemotongannya.



Pembentuk puff pastry

Adonan Puff pastry yang telah dilipat tidak boleh digiling terlalu tipis karena akan merusak lapisan adonan dan lemak. Saat menggiling tidak boleh terlalu keras menekannya agar lapisan tetap utuh dan tidak mudah sobek. Apabila ini terjadi maka saat dibakar akan banyak udara yang keluar sehingga volume tidak akan tercapai dengan baik. Adonan Puff yang telah dibuat (dilipat) dan diistirahatkan, pemotongan dilakukan menurut ukuran tertentu menggunakan pisau tajam. Untuk mendapatkan pengembangan adonan puff langkah-langkah berikut dapat dilakukan yaitu saat menekan adonan dilakukan secara hati-hati sambil memotong adonan dan jangan sampai merusak lapisan lemak adonan. Saat menggilas adonan dilakukan dengan merata dan seragam, apabila menggunakan mesin penggilas adonan diatur ketebalan alat supaya mendapatkan hasil yang merata dan seragam.

Pembekuan Puff Pastry

Adonan puff dapat disimpan secara mudah di dalam mesin pendingin (*cooler*) atau pembeku (*freezer*). Memproduksi adonan puff sangat memakan waktu, karenanya tidak akan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

ekonomis untuk membuat adonan dalam jumlah sedikit setiap hari. Lebih baik membuat adonan Puff dalam jumlah yang lebih besar, dan menyimpan adonan yang sudah dibentuk pada suhu -200 C. Jika adonan harus disimpan untuk waktu yang lebih panjang di dalam *deep freezer*, adonan harus dilindungi agar tidak kering. Adonan Puff seharusnya tidak dibekukan setelah dipanggang. Pastry dengan kandungan lemak yang tinggi akan mengerut selama pembekuan. Struktur Puff pastry yang sudah berkerut akan mudah hancur.

Pemanggangan dan Pengembangan Adonan Puff

Adonan Puff mengembang dan membesar pada waktu yang bersamaan selama proses pemanggangan. Suhu dan waktu pemanggangan tergantung pada jenis pastry yang dibuat, ukuran pastry dan isi yang digunakan. Contoh: produk tanpa isi dipanggang pada suhu antara 2100 – 2300C. Produk dengan isi daging atau buah dipanggang pada suhu antara 1900 – 2100 C.

Karakteristik Mutu

Karakteristik umum Puff pastry mengacu ke komposisi dan metode produksi. Puff pastry seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, *crumb* yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk bakery lain. Beberapa Puff pastry (yang diisi sosis dan keju), seharusnya dikonsumsi ketika masih hangat. Pastry yang lain, seperti yang diisi krim atau yang dilapisi krim paling baik dikonsumsi ketika dingin. Meskipun Puff pastry memiliki kandungan lemak tinggi, umur simpannya tidak akan bertambah panjang dengan penambahan lemak, karena :

- a. Pati yang menjadi lunak di dalam lapisan adonan, bagaimanapun akan rusak dengan cepat dan pastry yang berlapis di dalam *crumb* menjadi keras dengan cepat.
- b. Lemak *roll-in* masih cair pada 1 jam pertama setelah pastry keluar dari oven. Makin lama pastry di simpan, maka lemak *rollin* makin berubah menjadi kristal. Hal ini menjadi rasa yang sedikit berlemak dan menempel di mulut jika dimakan.

Panduan Pembuatan dan Pemanggangan Adonan Puff

1. Adonan seharusnya dingin sesuai suhu ruang dan kaku ketika digilas dan dipotong. Jika terlalu lunak, lapisan dapat saling menempel pada saat dipotong dan menghalangi pengembangan yang baik.
2. Untuk menghasilkan potongan yang lurus, kuat, dan seragam, gunakan pisau yang tajam.
3. Hindarkan menyentuh sisi-sisi potongan dengan jari karena lapisan dapat saling menempel.
4. Hindarkan polesan telur mengenai bagian sisi, karena dapat menyebabkan lapisan saling menempel di sisi-sisinya.
5. Istirahatkan produk yang sudah dibentuk selama 30 menit atau lebih sebelum dipanggang. Hal ini dapat membuat gluten relaks dan mengurangi penyusutan.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

6. Suhu pemanggangan sekitar $200^{\circ} - 220^{\circ}\text{C}$ adalah terbaik untuk produk Puff pastry. Suhu yang lebih dingin tidak akan menghasilkan cukup uap di dalam produk untuk mengembangkan adonan dengan baik. Suhu yang lebih tinggi akan membuat kulit terbentuk dengan cepat.
7. Produk yang besar lebih sulit dipanggang di banding produk yang kecil-kecil. Untuk menghindari kurang pembakaran (*underbaked*). Bagian dalam yang basah, mulai panggang pada suhu tinggi dan panggang terus hingga adonan mengembang dengan baik. Kemudian diturunkan suhu sekitar 175°C hingga selesai memanggang dan produk garing.

Kegagalan Dalam Puff Pastry dan Penyebabnya

Kegagalan	Kemungkinan Penyebabnya
Penyusutan selama pengembangan	Adonan kurang diistirahatkan sebelum dipanggang
Pengembangan kurang	Lemak terlalu sedikit/terlalu banyak. Adonan digilas terlalu tipis atau tidak banyak lipatan. Oven terlalu panas atau terlalu dingin
Pengembangan tidak seragam atau bentuk tidak teratur	Prosedur penggilasan tidak benar. Distribusi lemak tidak sama sebelum digilas. Adonan tidak relaks sebelum dipanggang. Panas oven tidak cukup
Lemak meleleh keluar selama pemanggangan	Terlalu banyak lemak digunakan. Lipatan kurang. Oven terlalu dingin. (catatan: lemak meleleh keluar adalah normal, asal tidak berlebihan).



HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

Puff Pastry

Oleh
Metriyani

Pengertian Puff Pastry

- Puff pastry merupakan pastry yang memiliki adonan tanpa ragi
- Ciri khas adonan Puff pastry adalah memasukkan lemak pada adonan dasar melalui proses pelipatan

Ciri-ciri Puff Pastry

- Adonan Puff pastry mengandung 800 gr lemak untuk tiap 1 kg tepung terigu.
- Kandungan lemak Puff pastry sebaiknya $\frac{2}{3}$ terdiri dari lemak susu, jika dicampur dengan lemak lain.
- Dalam pembuatan Puff pastry bahan pengembang kimia tidak boleh digunakan.



HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

Metode Pengolahan Puff Pastry

Jenis	Teknik Pembuatan
German butter – and puff pastry	Pelapisan lemak dimasukkan ke adonan kemudian dilipat
French butter – and puff pastry	Lapisan adonan ragi dasar diletakkan pada lemak kemudian dilipat
Dutch or rapid puff pastry	Lemak diserut atau berbentuk dadu kecil, dimasukan ke adonan dan dilipat

TEKNIK MELIPAT

Lipatan Tunggal (single folding)

- Giling adonan menjadi persegi setebal 2 cm. Bersihkan dari kelebihan tepung.
- Lipat adonan menjadi bersusun tiga
- Setiap selesai melakukan pelipatan, tutupi dan diamkan adonan selama 10 menit pada tempat yang sejuk



HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

Single Folding



Lipatan Ganda

- Giling adonan menjadi persegi setebal 2 cm dengan arah yang melintang terhadap pelipatan sebelumnya. Hilangkan kelebihan tepung.
- Lipat adonan menjadi bersusun empat
- Setiap selesai melakukan lipatan ganda ini, tutup dan diamkan adonan selama 20 menit pada tempat sejuk

Lipatan Ganda (double folding)





HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

Bentuk-bentuk Puff Pastry



Palmier



Turnover



Chausson



Cream Horn (Room Horn)



Vol Au Vent/ Patty Shell



Napoleon





PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

D. Soal Post Test Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf A, B, C dan D !

1. Pastry dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan terbuka yang getas dan berlapis-lapis merupakan pengertian.....
 - a. Danish
 - b. Puff pastry
 - c. Choux paste
 - d. Cream puff
2. Puff pastry yang berbentuk kerucut adalah....
 - a. Vol au vent
 - b. Room horn
 - c. Palmier
 - d. Turnover
3. Puff pastry yang berbentuk bulat dan memiliki lubang ditengah adalah...
 - a. Room horn
 - b. Palmier
 - c. Turnover
 - d. Vol Au Vent
4. Karakteristik tekstur *puff pastry* yang baik adalah....
 - a. Basah
 - b. Keras
 - c. Renyah
 - d. Lembut
5. Apa penyebab *puff pastry* tidak mengembang?
 - a. Adonan tidak relaks sebelum dipanggang
 - b. Adonan terlalu kecil sebelum dipanggang
 - c. Adonan tidak dipoles egg wash sebelum dipanggang
 - d. Adonan tidak diberi pengembang
6. Bahan yang berfungsi memberikan lapisan pada adonan puff pastry adalah....
 - a. Butter
 - b. Margarin
 - c. Corsvet
 - d. Cream
7. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat puff pastry adalah tepung terigu....
 - a. Hard wheat
 - b. White wheat
 - c. Soft wheat
 - d. Medium wheat
8. Alat yang digunakan untuk membentuk lapisan pada adonan *puff pastry* disebut....
 - a. Scraper
 - b. Mixer
 - c. Ring cutter
 - d. Rolling pin
9. Teknik pembuatan puff pastry dengan cara memasukkan lemak ke adonan kemudian dilipat adalah teknik....
 - a. Dutch or rapid puff pastry
 - b. French butter – and puff pastry



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

- c. German butter – and puff pastry
 - d. Indonesian butter – and puff pastry
10. Melipat adonan puff pastry menjadi bersusun empat merupakan lipatan....
- a. Single folding
 - b. Double folding
 - c. Three folding
 - d. Four folding



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

HAND OUT

Handout
No 1

Puff Pastry

Waktu: 225 menit

DAFTAR NILAI PERTEMUAN 2 DAN 3

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery
Kelas : XII/ Patiseri

Semester : 1
Tahun Pelajaran : 2015

No.	Nama Siswa	Nilai		
		Pengetahuan	Sikap	Keterampilan
1	Arib Jasir Muyassar	90	B	80
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	80	B	85
3	Ana Maratus Sholikhah	70	B	80
4	Annisa Sumartin	80	B	85
5	Arum Istiqomah	80	B	85
6	Ayuni Sandina	80	B	80
7	Betty Rosita Nurjanah	80	B	83
8	Christiana Bertha Dewi	80	-	-
9	Desty Cahyaningrum	80	B	81
10	Erawati Catur Wahyuni	90	B	81
11	Febri Anggoro Putri	-	-	-
12	Fiky Hardiyanto	60	B	80
13	Fita Dwi Ramadhani	100	B	83
14	Fredi Iswanto	80	B	80
15	Iqlima Ambita Phanentu	100	B	85
16	Keny Ayu Saraswati	80	B	81
17	Lisa Murti Rahayu	50	B	80
18	Melindarsuli	100	B	85
19	Musringah	80	B	85
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari	80	B	83
21	Novika Lian Astuti	80	B	80
22	Nursapti	80	B	80
23	Priyantika Nurisma	80	B	80
24	Renita Dyah	80	B	85
25	Risma Yulianti	80	B	80
26	Ruri Anjani	80	B	83
27	Setiana Yuniasih	90	B	85
28	Siti Maimunah (M)	100	B	83
29	Siti Maimunah (S)	80	B	83
30	Triana Romadhoni	60	B	85
31	Wening Cahya Dyah Pangesti	80	B	80

Bantul, Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Metriyani
NIM. 12511244018



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN ADIWIYATA
(RPP)

Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon, Bantul, Yogyakarta
Program/Komp. Keahlian : Patiseri
Mata Pelajaran/Kompetensi : Produk Pastry dan Bakery
Kelas/Semester : XII/ 1
Materi Pokok : Danish Pastry
Pertemuan : Ke- 4 (2 kali pertemuan)
Alokasi Waktu : 5 x 45'

A. Kompetensi Inti

1. Menghayati dan mengamalkan ajaran agama yang dianutnya
2. Mengembangkan perilaku (jujur, disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong, kerjasama, cinta damai, responsif, dan proaktif) dan menunjukkan sikap sebagai bagian dari solusi atas berbagai permasalahan bangsa dalam berinteraksi secara efektif dengan lingkungan sosial dan alam serta dalam menempatkan diri sebagai cerminan bangsa dalam pergaulan dunia
3. Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusiaan, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab phenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah
4. Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

KODE	KOMPETENSI DASAR	INDIKATOR
1.1	Mensyukuri karunia Tuhan Yang Maha Esa, melalui pengembangan berbagai keterampilan mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery sebagai tindakan pengalaman menurut agama yang dianutnya.	Berdo'a dengan khusyuk sebelum dan sesudah pelajaran.
2.4	Memiliki motivasi internal dan menunjukkan rasa ingin tahu dalam pembelajaran mengolah dan menyajikan produk pastry dan bakery.	1. Antusias, aktif bertanya dan menyampaikan pendapat.
2.5	Menunjukkan perilaku ilmiah (jujur,	2. Disiplin, peduli



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



2.6	disiplin, tanggung jawab, peduli, santun, ramah lingkungan, gotong royong) dalam melakukan pembelajaran sebagai bagian dari profesional. Menghargai kerja individu dan kelompok dalam pembelajaran sehari-hari sebagai wujud implementasi sikap kerja.	lingkungan, ramah. 3. Tanggung jawab, kerja sama.
3.4	Menganalisis produk roti <i>danish</i>	1. Menjelaskan pengertian <i>danish pastry</i> 2. Menentukan macam-macam roti dari adonan <i>danish pastry</i> 3. Menjelaskan karakteristik roti dari adonan <i>danish pastry</i> 4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan <i>danish pastry</i> 5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari adonan <i>danish pastry</i> 6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan <i>danish pastry</i>
4.5	Membuat roti <i>danish</i>	1. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat roti dari adonan <i>danish pastry</i> 2. Memilih teknik olah yang tepat untuk mengolah roti dari adonan <i>danish pastry</i> 3. Mengolah dan menyajikan kue kontinental roti dari adonan <i>danish pastry</i>

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

1. Menjelaskan pengertian *danish pastry*
2. Menentukan macam-macam roti dari adonan *danish pastry*
3. Menjelaskan karakteristik roti dari adonan *danish pastry*
4. Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan *danish pastry*
5. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari adonan *danish pastry*
6. Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan *danish pastry*



7. Melaksanakan pembuatan roti dari adonan *danish pastry*
8. Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan roti dari adonan *danish pastry*

D. Materi Pembelajaran

1. Pengertian *danish pastry*
2. Macam - macam roti dari adonan *danish pastry*
3. Karakteristik roti dari adonan *danish pastry*
4. Jenis bahan dan alat untuk roti dari adonan *danish pastry*
5. Prosedur pembuatan roti dari adonan *danish pastry*
6. Tata cara penyimpanan dan pengemasan roti dari adonan *danish pastry*

E. Metode Pembelajaran

1. Pendekatan : *Saintifik*
2. Model : *Discovery learning*
3. Metode : Diskusi, kerja kelompok, latihan dan presentasi

F. Media, Alat dan Sumber Belajar:

Media pembelajaran : Video pembuatan *danish pastry*, gambar, tayangan power point.

Alat : LCD, Laptop

Sumber belajar : Handout, Buku Patiseri, Internet

G. Kegiatan Pembelajaran

1. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Pertama

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	Orientasi, motivasi dan persepsi 1. Guru mengucapkan salam pada siswa 2. <i>Guru memeriksa kerapihan peserta didik dan kebersihan kelas, serta menekankan pentingnya kerapihan dan kebersihan karena cermin dari kedisiplinan</i> 3. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing 4. Guru mengecek kehadiran siswa 5. Menanyakan kabar siswa 6. Apresepsi: menanyakan kepada siswa “apa yang kalian ketahui tentang <i>danish pastry</i> ?” 7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran 8. Guru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari	15 menit
Kegiatan Inti	1. Mengamati a. Guru membagikan hand out kepada masing-masing siswa dan siswa memca hand out. b. Guru menyampaikan materi	185 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<p>pembelajaran melalui Power Point</p> <p>c. Guru membagi siswa menjadi 10 kelompok dan memberikan tugas diskusi tentang pengolahan roti dari adonan <i>danish pastry</i></p> <p>2. Menanya</p> <p>a. Mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait materi yang akan diajarkan</p> <p>b. Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain</p> <p>3. Mengumpulkan Data</p> <p>a. Siswa berdiskusi dalam kelompok sesuai dengan tugas yang diberikan</p> <p>b. Siswa dipersilakan mencari referensi lain atau membuka internet terkait tugas diskusi yang diberikan</p> <p>c. Guru mendampingi dan mengamati siswa dalam menjalankan proses diskusi kelompok</p> <p>d. Siswa mengumpulkan lembar tugas sebagai kumpulan data hasil diskusi</p> <p>4. Mengasosiasi</p> <p>a. Siswa diperkenalkan membuka sumber maupun internet untuk mencari pembuktian</p> <p>Mengkomunikasi</p> <p>1. Setiap kelompok secara bergantian dipersilakan mempresentasikan hasil diskusi</p> <p>2. Kelompok lain menyimak, memberikan tanggapan dan pertanyaan</p> <p>3. Kelompok yang sedang presentasi menjawab pertanyaan kelompok lain dan memberikan tanggapan.</p> <p>4. Siswa bersama-sama menyimpulkan materi hasil diskusi</p>	
Penutup	<p>Rangkuman, refleksi, tes, dan tindak lanjut</p> <p>1. Guru memberikan <i>post test</i></p> <p>2. Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, macam-macam, alat, bahan, teknik olah dan penyajian <i>danish pastry</i>.</p> <p>3. Evaluasi dari guru</p>	25 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<ol style="list-style-type: none">4. Siswa membersihkan kelas dengan menyapu dan membuang sampah.5. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya6. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah.	
Jumlah		225

2. Langkah-langkah Kegiatan Pembelajaran Pertemuan Kedua

Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
Pendahuluan	<p>Orientasi, motivasi dan persepsi</p> <ol style="list-style-type: none">1. Guru mengucapkan salam pada siswa2. Guru memeriksa kerapian peserta didik dan kebersihan kelas, serta menekankan pentingnya kerapian dan kebersihan karena cermin dari kedisiplinan3. Guru meminta ketua kelas untuk memimpin doa sesuai dengan agama dan keyakinan masing-masing4. Guru mengecek kehadiran siswa5. Menanyakan kabar siswa6. Apresepsi: menanyakan kepada siswa “pernahkah membuat <i>danish pastry</i>?”7. Guru menyampaikan tujuan pembelajaran8. Guru menyampaikan cakupan garis besar materi yang akan dipelajari	15 menit
Kegiatan Inti	<p>Mengamati</p> <ol style="list-style-type: none">a. Guru meminta siswa untuk melihat gambar dan video cara membuat <i>danish pastry</i>b. Guru menugaskan siswa untuk membaca job sheet yang telah dibagikan. <p>Menanya</p> <ol style="list-style-type: none">a. Mendorong siswa untuk mengajukan pertanyaan terkait dengan tayangan videob. Guru memberikan kesempatan kepada siswa lain atau memberikan tanggapan atas pertanyaan atau tanggapan teman yang lain <p>Mengumpulkan Data</p> <p>Siswa mengidentifikasi bagaimana proses pembuatan kue dari adonan</p>	185 menit



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Kegiatan	Deskripsi Kegiatan	Alokasi Waktu
	<i>(danish pastry)</i> Mengasosiasi a. Siswa diperkenankan membuka sumber maupun internet untuk mencari pembuktian b. Siswa mempraktikkan pembuatan <i>danish pastry</i>	
Penutup	Rangkuman, refleksi, tes, dan tindak lanjut a. Siswa bersama-sama menyimpulkan pengertian, macam-macam, alat, bahan, teknik olah dan penyajian <i>danish pastry</i> b. Evaluasi dari guru c. <i>Siswa membersihkan kelas dengan menyapu dan membuang sampah.</i> d. Guru menginformasikan kepada siswa materi pertemuan berikutnya e. Guru menutup pembelajaran dengan mengucapkan salam, doa dan nyanyian daerah.	26 menit
Jumlah		225

H. Penilaian Proses dan Hasil Belajar

- Teknik penilaian: pengamatan, tes tulis
- Prosedur penilaian

No	Aspek	Teknik	Waktu Penilaian
1.	Sikap a. Terlibat aktif dalam pembelajaran pastry dan bakery b. Bekerjasama dalam kegiatan kelompok c. Toleran terhadap proses pemecahan masalah yang berbeda dan kreatif	Pengamatan	Selama pembelajaran dan praktik pembuatan kue dari adonan <i>danish pastry</i>
2.	Pengetahuan puff pastry	Tes tertulis	Penyelesaian tugas individu setelah praktik
3.	Ketrampilan a. Terampil membuat <i>danish pastry</i>	Pengamatan	Saat praktik membuat roti dari adonan <i>danish pastry</i>

Bantul, Agustus 2015
Mahasiswa

Guru Mata Pelajaran

Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Metriyani
NIM. 12511244018



Lembar Pengamatan Penilaian Sikap



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Rubrik Penilaian Sikap

Keterangan:

KB : Kurang baik

B : Baik

SB : Sangat baik

1. Indikator sikap aktif dalam pembelajaran pengoperasian peralatan pengolahan makanan
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak ambil bagian dalam pembelajaran
 - b. Baik *jika* ada usaha untuk ambil bagian dalam pembelajaran tetapi belum ajeg/konsisten
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan ambil bagian dalam menyelesaikan tugas kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten
2. Indikator sikap bekerjasama dalam kegiatan kelompok.
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak berusaha untuk bekerja sama dalam kegiatan kelompok.
 - b. Baik *jika* sudah ada usaha untuk bekerjasama dalam kegiatan kelompok tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan bekerja sama dalam kegiatan kelompok secara terus menerus dan ajeg/konsisten.
3. Indikator sikap tanggung jawab dalam kegiatan kelompok
 - a. Kurang baik *jika* sama sekali tidak bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas.
 - b. Baik *jika* menunjukkan sudah ada usaha untuk bersikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas tetapi masih belum ajeg/konsisten.
 - c. Sangat baik *jika* sudah menunjukkan sikap tanggung jawab terhadap proses pemecahan masalah dalam menyikapi perbedaan dan kreatifitas secara terus menerus dan ajeg/konsisten.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Lembar Pengamatan Penilaian Ketrampilan Kelas XII Patiseri

Bubuhkan tanda √ pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan.

No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
1	Arib Jasir Muyassar					
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah					
3	Ana Maratus Sholikhah					
4	Annisa Sumartin					
5	Arum Istiqomah					
6	Ayuni Sandina					
7	Betty Rosita Nurjanah					
8	Christiana Bertha Dewi					
9	Desty Cahyaningrum					
10	Erawati Catur Wahyuni					
11	Febri Anggoro Putri					
12	Fiky Hardiyanto					
13	Fita Dwi R					
14	Fredi Iswanto					
15	Iqlima Ambita P					
16	Keny Ayu S					
17	Lisa Murti Rahayu					
18	Melindarsuli					
19	Musringah					
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari					
21	Novika Lian Astuti					
22	Nursapti					
23	Priyantika Nurisma					
24	Renita Dyah					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



No	Nama siswa	Praktik	Ketrampilan			Jumlah
			Persiapan 15 %	Proses 25%	Hasil 60 %	
25	Risma Yuliarti					
26	Ruri Anjani					
27	Setiana Yuniasih					
28	Siti Maimunah (M)					
29	Siti Maimunah (S)					
30	Triana Romadhoni					
31	Wening Cahya Dyah Pangesti					



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Rubrik Penilaian Praktik/ Keterampilan

No.	Indikator Keterampilan	Skor
1.	Persiapan	Skor 15 : jika siswa lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat, dan bahan
		Skor 10 : jika siswa kurang lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
		Skor 5: jika siswa tidak lengkap dalam melakukan persiapan diri, alat dan bahan
2.	Proses	Skor 25 : jika siswa aktif dalam mengolah adonan <i>danish pastry</i>
		Skor 15 : jika siswa kurang aktif dalam mengolah adonan <i>danish pastry</i>
		Skor 5: jika siswa tidak aktif dalam mengolah adonan <i>danish pastry</i>
3.	Hasil	Skor 60 : jika siswa mampu mengolah adonan <i>danish pastry</i>
		Skor 50 : jika siswa kurang mampu mengolah adonan <i>danish pastry</i>
		Skor 25 : jika siswa tidak mampu mengolah adonan <i>danish pastry</i>



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



LEMBAR PENILAIAN PENGETAHUAN KELAS XII PATISERI

A. Soal Post Test Pilihan Ganda

Pilihlah salah satu jawaban yang tepat dengan memberi tanda silang (X) pada huruf A, B, C dan D !

1. Di bawah ini yang merupakan pengertian dari Danish Pastry adalah....
 - a. Jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar
 - b. Pastry yang dibuat dari adonan beragi dan lemak roll-in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis
 - c. Pastry yang dibuat dari adonan tanpa ragi dan lemak roll-in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis
 - d. Pastry yang bertekstur lembut dan kosong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi vla dengan aneka rasa
 - e. Pastry yang bertekstur renyah dan rasanya asin
2. Gambar di bawah ini merupakan bentuk danish.....



- a. Baling-baling
 - b. Amplop
 - c. Kepang
 - d. Siput
 - e. Bear Claws
3. Dari gambar dibawah ini merupakan proses pembuatan danish....



- a. Baling-baling
 - b. Amplop
 - c. Kepang
 - d. Siput
 - e. Bear Claws
4. Karakteristik tekstur *danish pastry* yang baik adalah....
 - a. Lembut di luar, lembut di dalam
 - b. Keras di luar, lembut di dalam
 - c. Renyah di luar, lembut di dalam



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



- d. Lembut diluar, renyah di dalam
 - e. Renyah diluar, renyah di dalam
5. Di bawah ini yang merupakan bahan untuk membuat *danish pastry* adalah.....
- a. tepung terigu protein tinggi, gula, telur, lemak, korsvet, air
 - b. tepung terigu protein sedang, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air
 - c. tepung terigu protein rendah, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air
 - d. tepung terigu protein tinggi, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air
 - e. tepung terigu protein sedang, telur, lemak, korsvet, air
6. Tepung terigu yang digunakan untuk membuat danish pastry adalah tepung terigu....
- a. Protein sedang
 - b. Protein tinggi
 - c. Protein rendah
 - d. Medium wheat
 - e. Low wheat
7. Gambar alat di bawah ini digunakan dalam proses.....



- a. *Proofing*
 - b. *Filling*
 - c. *Folding*
 - d. *Cutting*
 - e. *Baking*
8. Alat yang digunakan untuk menipiskan adonan danish pastry adalah.....
- a. Scraper
 - b. Cut Pastry
 - c. Mixer
 - d. Ring cutter
 - e. Rolling pin
9. Gambar dibawah ini merupakan jenis lipatan...



- a. Single
- b. Double
- c. Single double



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



- d. Tripel
 - e. Amplop
10. Hal-hal yang menyebabkan lapisan pada danish pastry tidak kelihatan adalah.....
- a. Pemberian egg wash tidak merata
 - b. Bahan yang digunakan tidak berkualitas
 - c. Bahan isi (filling) yang digunakan terlalu sedikit
 - d. Adonan terlalu banyak mengandung gula
 - e. Adonan tidak dilipat secara benar

B. Pedoman Penskoran

Rubrik Penilaian Post Test

Indikator No Soal	Kriteria
1	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
2	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
3	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
4	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
5	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
6	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
7	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
8	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
9	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar
10	Nilai 0 = jika jawaban salah
	Nilai 1 = jika jawaban benar

[illegible]



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



HANDOUT

A. Kompetensi Dasar

1. Menganalisis produk roti *danish*
2. Membuat roti *danish*

B. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

9. Menjelaskan pengertian Danish Pastry
10. Menentukan macam-macam kue dari adonan Danish Pastry
11. Menjelaskan karakteristik kue dari adonan Danish Pastry
12. Menentukan jenis-jenis bahan untuk kue dari adonan adonan Danish Pastry
13. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat kue dari adonan adonan Danish Pastry
14. Menyiapkan resep, bahan dan alat untuk membuat Danish Pastry
15. Melaksanakan pembuatan kue dari adonan Danish Pastry
16. Melaksanakan penyimpanan Danish Pastry

C. Dasar Teori

Danish Pastry

Danish pastry dibuat dari adonan beragi dan lemak *rollin*, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis. Dengan kata lain hampir sama dengan adonan roti manis (karena rasanya yang manis). Jumlah lapisan pada adonan danish tergantung pada kandungan bahannya. Semakin banyak jumlah lemak *roll-in* makin banyak lapisannya.

Secara umum proses pengerjaan Danish pastry sebagai berikut :

1. Campurkan sedikit tepung dengan lemak *roll-in* agar lebih mudah dikerjakan. Adonan akan siap dibentuk dan tidak mudah robek selama pelipatan.



2. Bentuk lemak *roll-in* menjadi segi empat
3. Gilas adonan pastry menjadi bentuk empat persegi panjang. Adonan digilas sepanjang dua kali panjang lemak *roll-in*. Setelah pelipatan, adonan ditekan bersama-sama di bagian sisinya untuk mencegah lemak keluar selama penggilasan.
4. Tempatkan lemak *roll-in* ke dalam adonan



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



5. Lipat adonan untuk membungkus lemak *roll-in*. Setelah pelipatan, adonan ditekan bersama-sama dibagian sisinya untuk mencegah lemak keluar selama penggilasan.
6. Buat lipatan tunggal dan biarkan rileks di dalam lemari es ± 1 jam (suhu lemari es yang kurang dingin akan menyebabkan adonan berkembang lebih cepat/proses fermentasi terus berlangsung). Jika adonan akan disimpan lama, simpan di freezer dalam keadaan tertutup rapat oleh plastic. Adonan Danish harus disimpan di tempat yang sejuk



Pada dasarnya, laminasi pada adonan menggunakan prinsip yang sama dengan Puff pastry. Bedanya bahan pengembang yang digunakan adalah ragi sehingga hasilnya menjadi lunak, tidak garing seperti puff.

Aerasi yang terjadi pada adonan danish adalah :

1. Aerasi secara biologi (*biological aeration*), yaitu pengembangan oleh ragi selama fermentasi.
2. Aerasi secara fisika (*physical aeration*), yaitu pengembangan dengan uap saat pemanggangan lapisan-lapisan adonan.

Kualitas aerasi pada lapisan tergantung pada :

1. Kelompok, kondisi dan suhu adonan dasar
2. Kualitas lemak roll-in
3. Rasio kandungan lemak dalam lapisan
4. Keseragaman lapisan

Danish dapat dibentuk beraneka ragam, seperti amplop, kincir, dan lain-lain. Pada saat fermentasi, suhu pengembangan yang digunakan tidak boleh melebihi 35°C dan kelembapan 85%. Suhu pemanggangan berkisar 190°–210°C. Semakin berat Danish dan makin berat isi, suhu pemanggangan makin rendah. Oleh karena itu untuk mendapatkan Danish dengan aerasi yang baik dicapai dengan melakukan teknik yang benar.

1. Baling baling

Taburi *puff pastry* dengan sedikit terigu lalu gilas pelan, potong bentuk persegi empat 10 cm. Iris empat sudut pastry secara diagonal mengarah ke bagian tengah. Angkat bagian sudut kanan setiap segitiga dan tekan ujungnya ke bagian tengah adonan untuk membuat baling- baling. Beri krim, buah, atau potongan daging di tengahnya lalu panggang.

2. Amplop



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Gilas sedikit adonan puff pastry lalu potong bentuk segi empat 10 atau 12 cm. Lipat menjadi segitiga, iris dua sudut bagian bawah segitiga paralel dengan tepi luar. Buka adonan sehingga terlihat bentuk keratan segi empat di tengahnya. Masukkan bagian kiri adonan ke sayatan bagian kanan. Ditengahnya bisa dimasukkan potongan buah persik kalengan atau krim dan buah. Panggang hingga kecokelatan.



3. Kepang

Pola ini bisa dibuat untuk pastry mungil. Potong adonan pastry persegi empat dan kerat-kerat kedua sisinya dengan jarak kira- kira 3 cm. Isi tengahnya dengan selai atau sosis. Tarik setiap sudut adonan luar, pertama lipat bagian kanan lalu tumpuk dengan bagian kiri, lakukan hal ini hingga lipatan terakhir dan berbentuk seperti kepang.

4. Siput

Pola ini mirip dengan *cinnamon roll* dan cara membuatnya cukup mudah. Siapkan adonan *pastry* persegi panjang berukuran besar, taburkan *chocolate chips* atau *filling* lainnya. Gulung adonan, potong- potong adonan kira- kira 4 cm. Tarik ujung adonan yang sudah digulung dan selipkan dibawahnya agar tampilan lebih rapi saat dipanggang.

Karakteristik Danish yang baik

1. Setiap lapisan harus teraerasi menghasilkan sel yang baik
2. Lapisan crumb harus jelas/tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain
3. Jika kulit dilapisi icing/fondant seharusnya tidak terpisah
4. Kulit berwarna keemasan

Resep Adonan Dasar Danish

Bahan	Jumlah
Tepung terigu protein tinggi	1000 gr
Garam	15 gr
Ragi instan	15 gr
Telur	200 gr
Mentega	50 gr
Gula pasir	150 gr
Susu bubuk	30 gr
Air dingin	350 cc
Lemak pelapis (rooll-in fat)	750 gr



Cara Pembuatan Danish Pastry:

1.	Campur semua bahan dalam mikser, aduk hingga rata selama 8 menit (3/4 kalis)	
2.	Lalu simpan adonan di dalam lemari pendingin (Refrigerator) selama 1 jam	
3.	Keluarkan adonan dari refrigerator, lalu gilas membentuk persegi empat. Letakkan lemak pelapis (rollin fat) di tengah adonan. Lipat keempat sudut adonan ke arah tengah membentuk amplop.	
4.	Gilas kembali membentuk persegi panjang, lalu lipat 1/3 bagian adonan ke tengah, lalu lipat kembali 1/3 bagian sisa adonan ke tengah sehingga saling menumpuk (lipatan tunggal). Setelah itu, masukkan adonan ke dalam refrigerator.	

Kegagalan dalam Danish Pastry dan Penyebabnya

Kegagalan	Kemungkinan Penyebabnya
Pastry flat (datar) dan berat. Lemak mengalir keluar selama pemanggangan	Overproofing pada suhu yang tinggi. Jumlah lipatan kurang pada adonan/ tidak dilipat secara benar, dimana lapisan lemak terlalu tebal.
Kulit terpisah dari pastry selama pemolesan (glazing)	Adonan tidak memiliki cukup lapisan Lapisan lemak terlalu tebal.
Pasty tidak ada lapisan atau lapisan tidak jelas	Lemak roll-in proporsinya terlalu kecil atau lipatan terlalu banyak. Adonan tidak dilipat secara benar (terlalu tipis), digilas tidak beraturan, sobek selama pelipatan, waktu istirahat kurang, suhu adonan terlalu hangat



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Kulit berpori dan warna coklat tidak seragam	Adonan dikembangkan pada kelembapan yang tinggi. Aplikasi uap selama pemanggangan dalam oven
--	--

Setelah 1 jam, gilas lagi dan bentuk persegi panjang, lalu buat lipatan tunggal. Lakukan sampai tiga kali. Setelah itu adonan dapat dibentuk sesuai dengan keinginan dan biasanya dapat diberi bahan isian. Pada pembuatan Danish dan Croissant saat proofing ; suhu final proofing dalam proofer berkisar 28 - 32oC (berkisar suhu kamar pada daerah tropis). Jangan diproof pada suhu yang lebih tinggi dari titik leleh lemak pembentuk lapisan. RH berkisar 75 – 85% dan jangan overproof (berkisar 75 – 85%) karena akan pecah. Masa proofing tidak perlu maksimum karena Danish akan mengembang sewaktu dioven. Sebelum dimasukkan ke dalam oven, proof kira-kira hanya setengah masa proofing. Dan sebelum dimasukkan dalam oven olesi dulu dengan kuning telur atau susu cair agar mengkilat. Setelah masak dapat juga ditabur dengan icing atau tepung gula.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



DANISH PASTRY

Oleh
Metriyani

Tujuan Pembelajaran

- Menjelaskan pengertian *danish pastry*
- Menentukan macam-macam roti dari adonan *danish pastry*
- Menjelaskan karakteristik roti dari adonan *danish pastry*
- Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan *danish pastry*
- Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari adonan *danish pastry*
- Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan *danish pastry*



Pengertian



Pengertian Danish Pastry

Danish pastry adalah pastry yang dibuat dari adonan beragi dan lemak roll-in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis

Bentuk - bentuk

Baling-Baling



Amplop





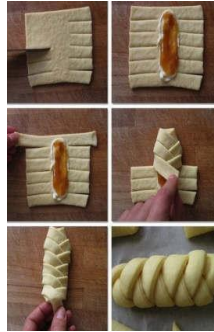
PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



Kepang



Siput



KARAKTERISTIK



Bahan-bahan

- Tepung terigu protein tinggi
- Garam
- Ragi instan
- Telur
- Mentega
- Gula pasir
- Susu bubuk
- Air dingin
- Lemak pelapis (rooll-in fat)



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON

Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7

01-07-2012



Bahan Filling

- Buah-buahan
- Cokelat
- Keju
- Kacang



Alat-alat

kom adonan, mikser, oven, meja kerja, kompor,
rolling pin, pisau, talenan, spatula, sendok, gelas
ukur, timbangan, loyang dan cetakan

TEKNIK OLAH

1. *Weighing (Penimbangan)*
2. *Mixing (Pengadukan)*
3. *Proofing (panary and lamination)*
4. *Rolling*
5. *Filling*
6. *Folding*
7. *Cutting*
8. *Panning* (Peletakan adonan dalam loyang)
9. *Baking*
10. *Cooling*



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
 SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KRITERIA KETUNTASAN MINIMAL (KKM)

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Sewon
 Mata Pelajaran : Pastry dan Bakery
 Kelas/ Semester : XII Patiseri/1
 Standar Kompetensi : Menganalisis produk roti *danish*
 Alokasi Waktu : 5 x 45 menit

Kompetensi Dasar	Indikator	Skor			Nilai KKM
		Intake Siswa (A)	Kompleksitas (B)	Daya Dukung (C)	
1. Menganalisis produk roti <i>danish</i>	7. Menjelaskan pengertian <i>danish</i>	80	80	80	80
	8. Menentukan macam-macam <i>danish</i>	80	80	81	80,33
	9. Menjelaskan karakteristik <i>danish</i>	80	81	81	80,67
	10. Menentukan jenis-jenis bahan untuk <i>danish</i>	81	81	80	80,67
	11. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk membuat <i>danish</i>	81	81	80	80,67
	12. Menjelaskan teknik olah dan penyajian <i>danish</i>	81	81	80	80,67
KKM KD					80,50



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



KISI-KISI SOAL

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery
 Kelas : XII/ Patiseri
 Program Keahlian : Patiseri

Semester : 1
 Tahun Pelajaran : 2015


No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	
1.	Memahami, menerapkan, menganalisis dan mengevaluasi pengetahuan factual, konseptual, dan procedural dan mata kognitif dalam ilmu pengetahuan, teknologi, seni, budaya, dan humaniora dalam wawasan kemanusian, kebangsaan, kenegaraan, dan peradaban terkait penyebab fenomena dan kejadian dalam bidang kerja yang spesifik untuk memecahkan masalah	Menganalisis produk roti <i>danish</i>	Produk Pastry & Bakery	13. Menjelaskan pengertian <i>danish pastry</i>	Pilihan ganda	1	1	
				14. Menentukan macam-macam roti dari adonan <i>danish pastry</i>	Pilihan ganda	2	2,3	
				15. Menjelaskan karakteristik roti dari adonan <i>danish pastry</i>	Pilihan ganda	1	4	
				16. Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan <i>danish pastry</i>	Pilihan ganda	2	5,6	
				17. Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari	Pilihan ganda	2	7,8	
No	KI	KD	Mata Pelajaran	Indikator Pencapaian Kompetensi	Soal			Keterangan
					Bentuk	Jumlah	No Soal	



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com




				adonan <i>danish pastry</i> 18. Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan <i>danish pastry</i>	Pilihan ganda	2	9,10	
--	--	--	--	--	---------------	---	------	--

No	Indikator	No Butir Soal	Item Pertanyaan	Kunci Jawaban
1.	Menjelaskan pengertian <i>danish pastry</i>	1	Di bawah ini yang merupakan pengertian dari Danish Pastry adalah..... f. Jenis pastry dengan karakteristik ringan namun volume besar g. Pastry yang dibuat dari adonan beragi dan lemak roll-in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis h. Pastry yang dibuat dari adonan tanpa ragi dan lemak roll-in, dan biasanya memiliki topping atau isi yang manis i. Pastry yang bertekstur lembut dan kosong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi vla dengan aneka rasa j. Pastry yang bertekstur renyah dan rasanya asin	B
2.	Menentukan macam-macam roti dari adonan <i>danish pastry</i>	2	Gambar di bawah ini merupakan bentuk <i>danish</i>  f. Baling-baling g. Amplop h. Kepang i. Siput	A



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com




			j. Bear Claws	
		3	<p>Dari gambar dibawah ini merupakan proses pembuatan danish....</p>  <p>f. Baling-baling g. Amplop h. Kepang i. Siput j. Bear Claws</p>	C
3.	Menjelaskan karakteristik roti dari adonan <i>danish pastry</i>	4	<p>Karakteristik tekstur <i>danish pastry</i> yang baik adalah....</p> <p>f. Lembut di luar, lembut di dalam g. Keras di luar, lembut di dalam h. Renyah di luar, lembut di dalam i. Lembut diluar, renyah di dalam j. Renyah diluar, renyah di dalam</p>	C
4.	Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan <i>danish pastry</i>	5	<p>Di bawah ini yang merupakan bahan untuk membuat <i>danish pastry</i> adalah.....</p> <p>f. tepung terigu protein tinggi, gula, telur, lemak, kersvet, air</p>	D



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com





			g. tepung terigu protein sedang, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air h. tepung terigu protein rendah, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air i. tepung terigu protein tinggi, ragi, gula, telur, lemak, korsvet, air j. tepung terigu protein sedang, telur, lemak, korsvet, air	
		6	Tepung terigu yang digunakan untuk membuat danish pastry adalah tepung terigu.... f. Protein sedang g. Protein tinggi h. Protein rendah i. Medium wheat j. Low wheat	A
5.	Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari adonan <i>danish pastry</i>	7	Gambar alat di bawah ini digunakan dalam proses.....  f. <i>Proofing</i> g. <i>Filling</i> h. <i>Folding</i> i. <i>Cutting</i> j. <i>Baking</i>	D



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
 Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com



6.		8	Alat yang digunakan untuk menipiskan adonan danish pastry adalah..... f. Scraper g. Cut Pastry h. Mixer i. Ring cutter j. Rolling pin	E
7.	Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan <i>danish pastry</i>	9	Gambar dibawah ini merupakan jenis lipatan...  a. Single b. Double c. Single double d. Tripel e. Amplop	A
		10	Hal-hal yang menyebabkan lapisan pada danish pastry tidak kelihatan adalah..... f. Pemberian egg wash tidak merata g. Bahan yang digunakan tidak berkualitas h. Bahan isi (filling) yang digunakan terlalu sedikit i. Adonan terlalu banyak mengandung gula j. Adonan tidak dilipat secara benar	E

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com	
JOB SHEET PATISERI <i>Oleh: Metriyani</i>		
<i>Kode : 01</i>	Membuat roti <i>danish</i>	Waktu: 270 menit

A. Kompetensi Inti

- Mengolah, menyaji, menalar, dan mencipta dalam ranah konkret dan ranah abstrak terkait dengan pengembangan dari yang dipelajarinya di sekolah secara mandiri, dan mampu melaksanakan tugas spesifik di bawah pengawasan langsung

B. Kompetensi Dasar

- Menganalisis produk roti *danish*
- Membuat roti *danish*

C. Tujuan Pembelajaran

Peserta didik diharapkan dapat:

- Menjelaskan pengertian *danish pastry*
- Menentukan macam-macam roti dari adonan *danish pastry*
- Menjelaskan karakteristik roti dari adonan *danish pastry*
- Menentukan jenis-jenis bahan untuk roti dari adonan *danish pastry*
- Menentukan jenis alat-alat yang digunakan untuk roti dari adonan *danish pastry*
- Menjelaskan teknik olah dan penyajian roti dari adonan *danish pastry*
- Melaksanakan pembuatan roti dari adonan *danish pastry*
- Melaksanakan penyimpanan dan pengemasan roti dari adonan *danish pastry*


D. Keselamatan Kerja

- Menggunakan perlengkapan praktikum: baju kerja, kerpas (sanggul cepol), celemek, dan serbet (2 buah)
- Menggunakan sepatu berhak pendek dan tidak licin
- Tidak menggunakan perhiasan
- Tidak mengaktifkan handphone selama praktikum berlangsung
- Menggunakan alat sesuai dengan SOP
- Memperhatikan lingkungan kerja

E. Alat/ Bahan

- Alat : kom adonan, mikser, oven, meja kerja, kompor, rolling pin, pisau, talenan, spatula, sendok, gelas ukur, timbangan, loyang dan cetakan.
- Bahan : tepung terigu, gula, telur, lemak, kersvet, air, susu, isi, bahan lain (lihat resep)

F. Resep

	SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com
JOB SHEET PATISERI Oleh: Metriyani	
Kode : 01	Membuat roti <i>danish</i>
	Waktu: 270 menit

Danish Pastry Dough

No	Bahan	Jumlah	Perlakuan
A.	Susu cair	110 gr	Campurkan
	Yeast	8 gr	
B.	Tepung terigu protein tinggi	400 gr	
	Telur ayam	50 gr	
	Butter, melted	25 gr	Lelehkan
C.	Garam	5 gr	Larutkan
	Gula pasir	25 gr	
	Susu cair	40 gr	
D.	Lemak (for rolling in)	250 gr	Lembekkan

Cara Membuat :

- Campur bahan A: campurkan susu cair dan yeast.
- Aduk dan istirahatkan selama 15 menit dalam kom.
- Masukkan tepung terigu kedalamnya, tambahkan telur dan butter melted.
- Uleni sambil masukkan bahan C. Uleni sampai kalis tetapi tidak boleh overmixing.
- Bulatkan dan istirahatkan adonan selama 40 menit.
- Buang gasnya dan istirahatkan selama 15 menit.
- Giling adonan setebal 1 cm membentuk empat persegi panjang.
- Oleskan atau beri lemak di 2/3 bagian adonan.
- Lipat adonan mulai dari bagian ujung yang tidak ada lemaknya kearah tengah kemudian lipat ujung satunya yang ada lemaknya kearah tengah. Lipatan ini disebut lipatan tunggal (single fold). Istirahatkan selama 5-10 menit.
- Giling kembali adonan membentuk persegi panjang. Lakukan lipatan lagi dengan cara: garis menjadi 4 bagian, lipat masing-masing bagian ujung atau luar menuju arah tengah seperti buku. Lipatan ini disebut lipatan dobel (book fold). Istirahatkan selama 5-10 menit agar gluten relaks.
- Lakukan atau tutup dengan lipatan tunggal.
- Pada lipatan terakhir, masukkan adonan dalam refrigerator selama 30 menit.
- Giling adonan dan adonan siap digunakan.

Danish Pisang

Bahan: 1 resep Danish pastry dough

Bahan filling:

Pastry cream (vla)

200 g Pisang raja

10 buah Sponge cake atau bolu (ukuran 10x 12 cm)


Bahan taburan: Almond slice 50 g

Cara membuat:

- Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
- Letakkan sponge cake (bolu) yang telah diiris tipis.
- Letakkan pastry cream di atas sponge cake, kemudian diatasnya lagi letakkan pisang raja.
- Lipat keping adonan, letakkan di Loyang yang telah dipoles mentega.
- Istirahatkan sampai mengembang.
- Poles permukaan adonan dengan egg wash atau susu evaporated. Hias dengan almond.
- Bakar sampai matang.
- Keluarkan dari oven kemudian potong-potong.

Danish Kacang

Bahan: 1 resep Danish pastry dough

	<p align="center">SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON</p> <p align="center">Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054 Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com</p>
<p><i>JOB SHEET PATISERI</i> <i>Oleh: Metriyani</i></p>	
<p><i>Kode : 01</i></p>	<p align="center"><i>Membuat roti danish</i></p> <p align="right"><i>Waktu: 270 menit</i></p>

Bahan filling:

Kacang tanah kupas 300 g, oven sampai matang, haluskan

Gula halus 100 g

Putih telur ½ butir

Cara membuat filling: campur dan aduk semua bahan

Cara membuat:

1. Giling adonan Danish pastry membentuk empat persegi panjang rapi dengan ketebalan sekitar 1-1 ½ cm.
2. Poles seluruh permukaan adonan dengan adonan isi. Gulung dengan rapat.
3. Belah bagian sisi gulungan.
4. Letakkan di Loyang dan bentuk ring.
5. Istirahatkan sampai mengembang 2 kalinya.
6. Poles dengan egg wash atau susu evaporated.
7. Bakar sampai matang.



PEMERINTAH DAERAH KABUPATEN BANTUL
DINAS PENDIDIKAN MENENGAH DAN NON-FORMAL
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK) NEGERI 1 SEWON
Pulutan Pendowoharjo Sewon Bantul 55185 Telp/Fax (0274)6466054
Website: smkn1sewon.sch.id Email: smkn1sewon@gmail.com

F/751-P/WKS1/7
01-07-2012



DAFTAR NILAI PERTEMUAN 4

Mata Pelajaran : Produk Pastry & Bakery
Kelas : XII/ Patiseri

Semester : 1
Tahun Pelajaran : 2015

No.	Nama Siswa	Nilai		
		Pengetahuan	Sikap	Keterampilan
1	Arib Jasir Muyassar	100	B	80
2	Aisyah Inayatul Ma'ruffah	90	B	85
3	Ana Maratus Sholikhah	90	B	80
4	Annisa Sumartin	100	SB	85
5	Arum Istiqomah	100	B	85
6	Ayuni Sandina	100	B	80
7	Betty Rosita Nurjanah	90	B	83
8	Christiana Bertha Dewi	-	-	-
9	Desty Cahyaningrum	80	B	81
10	Erawati Catur Wahyuni	90	B	81
11	Febri Anggoro Putri	-	-	-
12	Fiky Hardiyanto	100	SB	80
13	Fita Dwi Ramadhani	100	B	83
14	Fredi Iswanto	100	B	80
15	Iqlima Ambita Phanentu	90	B	85
16	Keny Ayu Saraswati	100	B	81
17	Lisa Murti Rahayu	80	B	80
18	Melindarsuli	100	SB	85
19	Musringah	100	B	85
20	Nadia Ajeng Novy Putri Regitasari	100	SB	83
21	Novika Lian Astuti	100	B	80
22	Nursapti	90	B	80
23	Priyantika Nurisma	100	B	80
24	Renita Dyah	100	B	85
25	Risma Yulianti	100	B	80
26	Ruri Anjani	100	B	83
27	Setiana Yuniasih	90	B	85
28	Siti Maimunah (M)	100	B	83
29	Siti Maimunah (S)	90	B	83
30	Triana Romadhoni	100	SB	85
31	Wening Cahya Dyah Pangesti	100	B	80

Bantul, Agustus 2015

Guru Pembimbing

Mahasiswa

Mujirah, S.Pd
NIP. 19641010 198902 2 003

Metriyani
NIM. 12511244018